



# Chardonnay

## Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE

### Vitigno

100% Chardonnay.

### Denominazione

Veneto - Indicazione Geografica Tipica.

### Notizie sul Chardonnay

Lo Chardonnay si è inserito nel secolo scorso nella viticoltura del Piave con immediato successo. L'ottimale maturazione delle uve armonizza le note fresche ed aromatiche alla adeguata struttura.

### Caratteristiche del terreno

Terreni facenti parte del terrazzo alluvionale del fiume Piave che seguono il corso del fiume fino quasi al mare. Nella coltivazione di queste vigne si mettono in pratica tutte le più recenti conoscenze agronomiche per una viticoltura più moderna e sostenibile.

### Sistema di allevamento e resa per ettaro

Vigneti policlonali a controspalliera con potatura a Gujot per una produzione media di 110 quintali per ettaro.

### Epoca di vendemmia

Selezione manuale nella tarda primavera e raccolta a metà settembre.

### Vinificazione

Le più moderne tecnologie enologiche in fase di preparazione del mosto per la migliore fermentazione in acciaio a bassa temperatura. A decantazione statica completata si prepara l'imbottigliamento per proporre al mercato una etichetta equilibrata tra freschezza e struttura.

### Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio

Colore brillante, giallo paglierino carico, profumi tipici del vitigno, freschi ma mai banali. Di adeguata struttura per consumo sia da aperitivo sia per un pasto leggero. Servire a circa 8 °C. Conservare in luogo fresco al riparo dalla luce.

### Dati analitici

Alcool: 12% vol

Acidità totale: 5,70 g/l

pH: 3,40