

# CHARDONNAY

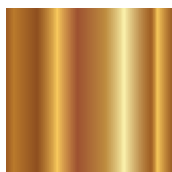
## IGT VENETO



**UVE:** Chardonnay  
**AREA DI PRODUZIONE:** San Biagio di Callalta  
**TERRENO:** Argilloso  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Sylvoz  
**RACCOLTA:** Prima metà di settembre  
**VINIFICAZIONE:** L'uva, raccolta a mano viene diraspata, pigiata e dopo una pressatura leggera viene fatta fermentare con lieviti selezionati e a temperatura controllata. Una volta ultimata la fermentazione alcolica, il vino viene stoccato in serbatoi di cemento, dove rimane nelle fecce fini fino al momento dell'imbotigliamento.  
**COLORE:** Giallo con riflessi dorati  
**PROFUMI:** Note di frutta esotica, banana, melone bianco  
**GUSTO:** In bocca risulta leggero e con note di frutta persistenti  
**SERVIZIO:** 10-12°C

**GRAPE:** Chardonnay  
**PRODUCTION ZONE:** San Biagio di Callalta (Treviso)  
**SOIL TYPE:** Clay soil  
**VINE TRAINING SYSTEM:** Sylvoz  
**HARVEST PERIOD:** First and second fortnight of September  
**VINIFICATION:** The grapes, manually harvested, are carefully destemmed, pressed and, after a soft crush, fermented in hyperoxidation with selected yeasts and controlled temperature. After fermentation, the wine settles in concrete tanks, where it remains on the lees until bottling.  
**APPEARANCE:** Yellow, with golden reflections  
**NOSE:** Aromas of exotic fruits, banana, honeydew  
**PALATE:** Light taste, characterized by a persistent fruity aftertaste  
**SERVING TEMPERATURE:** 10-12°C

colore / color



profumi / scents

