

Chardonnay Veneto IGT Stilwhite

UVE:	Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto
ALTITUDINE:	Terreni di pianura
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale e alluvionale, particolarmente argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz, guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.500 - 5.000 piante/ha
EPOCA DI VENDEMMIA:	Settembre
GRADO ALCOLICO:	12,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	3 - 4 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

SCHEDA TECNICA

L'uva raccolta a perfetta maturazione, è sottoposta a pressatura soffice seguita da fermentazione del mosto a temperatura controllata e variabile (da 14 a 18°C). La prolungata sosta sui lieviti (almeno 8 mesi) consente di plasmare un vino che non potrà che migliorare con l'affinamento in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore giallo brillante introduce un luminoso ventaglio di profumi fruttati tra agrumi, frutta a polpa bianca e tropicale. Al palato si distende preciso e plastico, con la freschezza vibrante e la succulenta sapidità che lo rendono gustoso al sorso e goloso per il riassaggio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Grazie alla sua dinamica sapidità, evidenzia ampia versatilità di abbinamento in diversi momenti della quotidianità, dall'aperitivo ai piatti di carne e pesce.

Stilwhite



Santa Margherita