

# CHARDONNAY

## VIGNETI DELLE DOLOMITI

*indicazione geografica tipica*



### **Zona di produzione:**

Le uve provengono dalle colline ben esposte delle nostre valli dove l'uva Chardonnay, originaria della Borgogna, ha trovato una seconda patria e più di un impiego.

### **Vinificazione ed affinamento:**

L'uva, raccolta a mano, viene diraspata senza essere pigiata e caricata nelle presse pneumatiche dove, integra, rimane per qualche ora a macerare prima di essere pressata. Il mosto, reso limpido per decantazione naturale, viene inoculato con lieviti selezionati e posto a fermentare a temperatura controllata (18-20°C.). La successiva conservazione nell'acciaio sulla feccia nobile può prolungarsi per qualche mese. Un moderato invecchiamento avviene poi in bottiglia.

### **Dati analitici:**

Alcool 12,50% vol  
Acidità 5,5 g/l

### **Dati sensoriali:**

Colore giallo paglierino, profumo fruttato, che va dalla banana alla mela al miele. Sapore pieno ed armonico, persistente e piacevole.

### **Apprezzabilità:**

Si accosta al pesce o alle carni bianche. E' particolarmente adatto alla cucina mediterranea, alla pasta, verdure fresche e minestre.

### **Temperatura di servizio:**

10-12°C e può essere conservato per qualche anno (2/3).