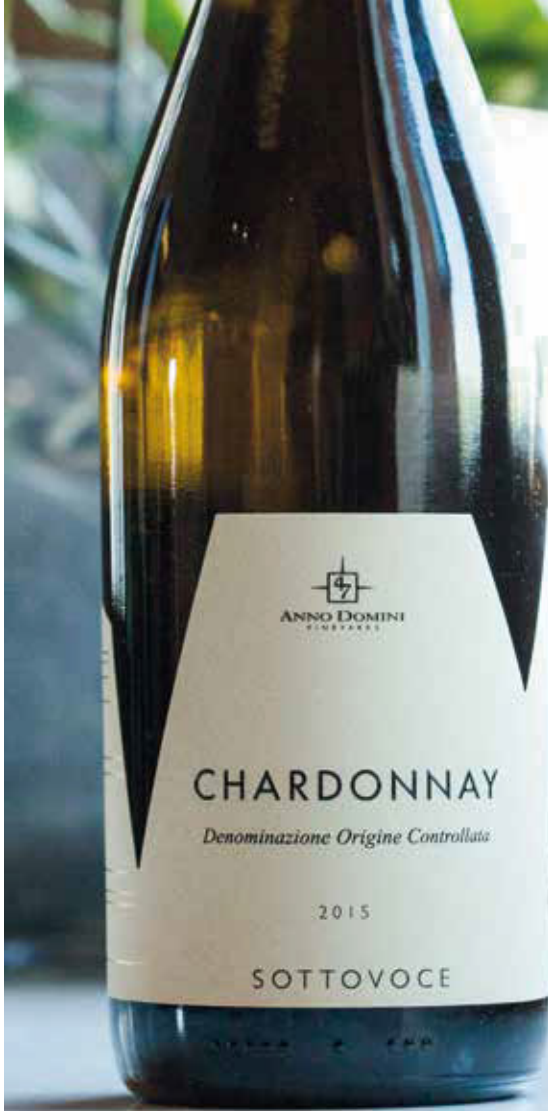


Chardonnay D.O.C. Venezia
Linea Sottovoce



*equilibrato e ricco in ogni
aspetto: la linearità in
bocca è accompagnata
da note di frutta matura
che sfumano in gradevoli
nuances di nocciola
tostata, vaniglia e miele*

Denominazione

Chardonnay D.O.C. Venezia Bio Vegan "Linea sottovoce"

Vitigno 100% Chardonnay

Provenienza

il vitigno Chardonnay è un vitigno a bacca bianca proveniente dall'area viticola della Borgogna in Francia. È un vitigno molto adattabile al territorio dove viene allevato e da cui trae quanto necessario per differenziarsi da area ad area.

Vinificazione

al raggiungimento perfetta maturazione delle uve si dà inizio alla vendemmia. I grappoli arrivano in cantina per essere diraspati e pigiati ed immessi nella pressa a polmone dove viene operata una sosta con le bucce per circa 4-8 ore, poi viene avviato il ciclo di pressatura. Il mosto ottenuto viene raffreddato e fatto decantare. Sul mosto limpido viene avviata la fermentazione alcolica ed al termine di quest'ultima la temperatura viene abbassata a circa 8-10°C. Nel mese di gennaio i 2/3 dello Chardonnay DOC Piave vengono posti in piccoli carati di legno di secondo e terzo passaggio dove inizia una lenta maturazione in legno, per un periodo variabile tra i 6 ed i 12 mesi. Quando i nostri Enologi ritengono raggiunto un perfetto equilibrio tra olfatto e gusto, definiscono l'assemblaggio con la terza parte dello Chardonnay DOC Piave che stava maturando in acciaio, il vino ottenuto viene lasciato riposare per almeno 3-4 mesi prima di essere posto in bottiglia per un ulteriore affinamento di 3 mesi prima di essere proposto alla nostra clientela.

Conservazione e invecchiamento

in un luogo fresco e preferibilmente al buio per garantirne la massima integrità e longevità.

Colore

alla vista si presenta brillante, vivo con gradevoli tonalità giallo-oro che ben rispondono ad un vino bianco affinato in legno.

Profumo

l'impatto olfattivo è elegante e complesso, inizialmente prevalgono le note di frutta matura che poi sfumano in gradevoli nuances che ricordano la nocciola tostata, la vaniglia e leggere sensazioni di miele.

Sapore

ottima la sensazione acida iniziale, risulta poi lungo, profondo, sapido, persistente, suggestiva la linearità in bocca.

Gradazione alcolica 13% vol.

Temperatura di servizio ottimale 10-14°C

Affinità gastronomiche

ben si accompagna con pesci cotti in umido ed ai formaggi freschi a latte ovino o se di latte vaccino moderatamente stagionati.

Confezione bottiglie borgognotta da 75 cl. scatole da 6.



AWARDS



2021
Luca Maroni
93 pt

