



V13051075

Chardonnay IGT - cl 75

Chardonnay Igt Trevenezie Bottega est un vin très élégant avec personnalité et fraîcheur.

Région de production: Vénétie, Italie

Cépage: Chardonnay

Production moyenne: 3500 plantes per hectare

Système d'élevage: Cordon de Royat

Période de vendange: Premiers dix jours de Septembre

Rendement par hectare: 90-110 q/Ha

Caractéristiques et procédé de production:

Les raisin sont normalement récoltés en début de Septembre. Ils sont soumis à une macération à froid pendant une nuit ainsi d'obtenir une bonne extraction des arômes. La vinification en blanc (les peaux sont séparées tout de suite des mouts) a lieu grâce à une pression très délicate. La fermentation a lieu dans les cuves en acier inox où le mout reste pendant 90 jours en contact avec des levures sélectionnés à une température contrôlée de 17 °C. Le vin ainsi obtenu est stabilisé à froid, filtré, mis en bouteille où il se "repose" au moins 6 mois avant d'être commercialisé.

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: Jaune paille claire, brillante

Bouquet: Clair, typique, avec senteurs de miel, pêche et fleurs blancs.

Gout: Sec, velouté et bien équilibré.

Caractéristiques chimiques:

Alcool: 12%

Sucre, g/l: < 4

Acidité totale, g/l: 5,00-6,50

Température de service: 8-10 °C

Conseils de consommation: Les hors-d'œuvre légères de légumes ou poissons, les pâtes et le risottos.

A apprécier: Dans les 18 mois.



Verre conseillé: Tulip.

