



CHARDONNAY I.g.t. DEL VENETO "CLIVUS"

VITIGNO: Chardonnay.

VIGNETI:

Situati nell'alta Valle d'Alpone ad un'altitudine di 200 mt. s.l.m., i vigneti sono caratterizzati da terreni magri e ciottolosi che donano un frutto concentrato e sapido.

TECNICHE PRODUTTIVE:

L'uva raccolta entro la prima decade di settembre viene pigiata e raffreddata immediatamente prima di entrare in pressa. Il mosto decantato viene fatto fermentare a temperatura controllata a 16 °C in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino con possibili riflessi verdognoli.

Profumo: ampio e intenso, fruttato con sentori di mela e fiori di acacia con note minerali. Diventa più complesso con l'invecchiamento.

Gusto: ampio ed equilibrato, con sensazioni finali calde e dolci.

Gradazione alcolica: 12 % vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna ad antipasti, carni bianche e pesce, risotti a base di asparagi.

SERVIZIO:

Va servito nel caratteristico bicchiere a tulipano ad una temperatura di 8-10°C.