



TERREDIRAI

chardonnay

IGT TREVENEZIE



Denominazione	Chardonnay IGT Trevenezie
Colore	Giallo paglierino, intenso tendente ai colori dell'autunno.
Profumo	Raffinato, complesso, ampio, intenso ed elegante, con evidenti sentori di fiori della macchia mediterranea, frutta gialla, tropicale, esotica, agrumi, mallo di noce, mandorla dolce integrati a note speziate.
Sapore	Strutturato, voluminoso, denso, con ottimo equilibrio acido, retrogusto dolce, lungo persistente, con sentori floreali, tropicali e speziati.

DATI AGRONOMICI

Vitigni	Chardonnay
Zona ubicazione vigneti	Treviso e Pordenone
Altitudine	30/50 metri s.l.m.
Tipo di suolo	Argilloso
Orientamento	Nord-Sud
Sistema di allevamento	Sylvoz doppio capovolto
Cappi/ha	2800
Resa q.li/ha	150
Epoca vendemmia	Agosto - Settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Soffice con leggera macerazione delle uve
Fermentazione malolattica	No
Affinamento	No

DATI ANALITICI

Resa do uva in vino %	70%
Acidità totale (gr/lt)	5,70 ÷ 5,90
Ph	3,30 ÷ 3,40
Zuccheri residui (gr/lt)	5 ÷ 7
Alcol svolto	12,5% vol

ALTRI DATI

Abbinamenti	Particolarmente indicato per i piatti di pesce, eccellente con risotti di verdure, carni bianche e formaggi.
Temperatura di servizio	10-12° C.
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.