

# VINI CA' DEL BORGO



## CHARDONNAY

**Denominazione** Chardonnay IGT Trevenezie.

**Il vitigno** Chardonnay 100%.

**I vigneti** I vigneti sono di natura ghiaiosa/sabbiosa, situati nei terreni di Fiumicello vicino al torrente "Torre". L'età media degli impianti è di 20 anni.

**La vendemmia** Vitigno vendemmiato durante la fine di agosto.

**La vinificazione** L'uva viene pigiata e separata dal raspo a pochi minuti dalla raccolta. Il pigiato viene raffreddato a 5°C per una macerazione sulle bucce allo scopo di estrarne i profumi primari ed una maggiore corposità. Il giorno seguente le bucce vengono separate dal mosto grazie ad una pressatura soffice e dopo un primo travaso inizia la fermentazione alcolica alle temperature controllate di 15-16°C dentro contenitori in acciaio.

**Il colore** Giallo paglierino brillante, che da giovane denota riflessi verdognoli.

**Il profumo** All'olfatto si presenta freschissimo, con sentori di mela, ricorda la crosta di pane fresco e la vaniglia.

**Il sapore** Vino armonico e piacevole, dotato di una elevata aromaticità, inoltre freschezza e sapidità sono tipiche della varietà e dei terreni da cui proviene.

**Gli abbinamenti** Si accompagna con antipasti magri, formaggi e piatti a base di pesce. Ottimo come aperitivo. Servire a 9-11 °C.

**La durata** Da consumarsi giovane.

### Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	12,5 %
Zuccheri Residui	4,0 g/l
Acidità Totale	5,20 g/l
Estratto Secco Netto	22,0 g/l



0,75 l