

# WEINE CA' DEL BORGO



## CHARDONNAY

**Bezeichnung:** Chardonnay IGT Trevenezie.

**Die Rebsorte** Chardonnay 100%.

**Die Weinberge** Die Weinberge sind kiesiger/sandiger Art. Sie liegen auf Ländereien in Fiumicello in der Nähe des Wildbachs "Torre". Das Durchschnittsalter der Anlagen beträgt 20 Jahre.

**Die Weinernte** Die Traubenernte erfolgt Ende August.

**Die Weinherstellung** Die Traube wird wenige Minuten nach der Ernte gemaischt und vom Stiel getrennt. Die Traube wird direkt nach der Ernte gemaischt und vom Stiel getrennt. Die gemaischten Trauben werden für eine Mazeration auf den Schalen auf 5°C gekühlt, um die primären Aromen und mehr Geschmacksdichte zu extrahieren. Am folgenden Tag werden die Schalen durch eine sanfte Pressung vom Most getrennt und nach einer ersten Umfüllung beginnt die alkoholische Gärung bei kontrollierten Temperaturen von 15-16°C in Stahlbehältern.

**Die Farbe** Leuchtendes Strohgelb, das in der Frühphase mit grünlichen Reflexen schimmert.

**Der Duft** Die Geruchsnote ist sehr frisch mit einem Hauch von Apfel, erinnert an Brotkruste und Vanille.

**Der Geschmack** Harmonischer und angenehmer Wein, verfügt über eine hohe Aromatizität. Zudem sind seine Frische und Würzigkeit typisch für die Sorte und den Boden, aus dem er stammt.

**Empfohlene Speisen** Er passt zu mageren Vorspeisen, Käse und Gerichten auf Basis von Fisch. Hervorragend als Aperitif. Serviertemperatur bei 9-11°C.

**Die Haltbarkeit** Dieser Wein sollte jung getrunken werden.

### Die technischen Daten

Alkoholgehalt	12,5 %
Restzucker	4,0 g/l
Gesamtsäure	5,20 g/l
Netto-Trockenextrakt	22,0 g/l