

Chardonnay

DOC 2018

CANTARUTTI

E' un vitigno a bacca bianca di origine francese, ormai considerato internazionale perché presente in tutte le aree vitivinicole del mondo, grazie alla sua capacità di adattarsi bene a vari terreni e climi. È il vino bianco più diffuso al mondo. E' soprattutto in Friuli Venezia Giulia che lo Chardonnay ha trovato un buon ambiente per sviluppare al meglio le sue caratteristiche.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Denominazione DOC

Annata 2018

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Friuli-Venezia Giulia

Localizzazione Bolzano (San Giovanni al Nat)

Certificazione Convenzionale

Vitigno CHARDONNAY 100%

Gradazione 12.50 % vol.

Zuccheri 1,1 g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino ricco, intenso e caldo. al palato si ritrovano le medesime sensazioni che chiudono in un lungo, fresco, asciutto, equilibrato, ampio ed elegante finale.

Gusto Al palato si ritrovano le medesime sensazioni che chiudono in un lungo, fresco, asciutto, equilibrato, ampio ed elegante finale.

Profumo sentori di fresche erbe aromatiche assieme a lievi percezioni di mela golden, pompelmo e fiori gialli

Abbinamenti Antipasti di verdura, minestre di verdura fredde, antipasti di pesce crudo, primi con pesce

Temperatura di servizio 14° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Nord-Est

Altitudine 250 m

Tipologia terreno GHIAIE MISTE A MARNA

Allevamento DOPPIO CAPOVOLTO

Densità impianto 2,40 X 1

Età ceppi 30 anni

Resa per ettaro 140 QL per ettaro

Epoca vendemmia Agli inizi di settembre

Tipo raccolta Meccanizzata

Metodi di difesa Convenzionale

Vinificazione In bianco con lieviti selezionati e pressatura molto
soffice

Maturazione In acciaio

Affinamento Imbottigliamento tra fine marzo ed inizi di aprile

Solfiti 60 mg/l

Invecchiamento 2-4 anni da imbottigliamento
consigliato