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 consigliato	2-4 anni da imbottigliamento