

Chardonnay del Veneto IGT – Inama



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Monteforte d'Alpone e San Bonifacio
- Vitigno: 100% Chardonnay
- Altitudine: 50 a 150 m s.l.m.
- Esposizione: Sud/ Sud-ovest
- Natura del suolo: Basalto lavico (vulcanico)
- Sistema di allevamento: Pergola
- Resa: 70 hl /ettaro
- Vendemmia: Manuale
- Vinificazione: Diraspatura dell'uva e pigiatura. Macerazione pellicolare per 3 ore circa. Pressatura. Decantazione del mosto a freddo per 12 ore. Fermentazione e in vasi di acciaio. Filtrazione e imbottigliamento

IL VINO:

- Colore: Giallo brillante
- Profumo: Naso intenso di pera e mela golden
- Gusto: Vivace con note di mela, pera e banana. Fresco e persistente il finale.