

Chardonnay – Organic Wine Project

Siamo consapevoli che ciascuno di noi è in grado di dare, entro i propri limiti, il suo contributo attivo nella battaglia contro l'inquinamento per avere un domani più pulito già da oggi. Nei nostri vigneti utilizziamo solamente metodi che garantiscono il pieno rispetto del territorio e dei cicli vitali. Anche la scelta dei materiali strizza l'occhio all'ecologia, tappo vite in alluminio, etichette stampate con inchiostro naturale ed una bottiglia dal vetro particolarmente leggero completano un packaging accattivante e completamente riciclabile. Il rispetto per l'ambiente non solo nella produzione e lavorazione delle uve ma anche nel packaging del prodotto finito.

Classificazione I.G.T. Veneto

Terreno Argilloso

Uve Chardonnay 100%

Sistema di allevamento Sylvoz e Cordone Speronato

Densità dei ceppi 7.600

Resa 1 bott. per pianta

Epoca di vendemmia Prima settimana di settembre

Vinificazione Pigiatura e pressatura soffice. Raffreddamento immediato con anidride carbonica prima della pressatura. Fermentazione a temperatura controllata per 10 giorni ad un massimo di 12 - 14°C

Affinamento In vasche di acciaio inox per 8 mesi e in bottiglia 3 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore Giallo paglierino con sfumature tendenti al verde

Aroma Elegante, fruttato con spiccate note di mela gialla e nel finale sentori di crosta di pane

Gusto Fresco con un'equilibrata acidità e complessità, lunga e piacevole la persistenza

Consigliato con Aperitivo, piatti di pesce e in buona compagnia!

Servire a una temperatura di 7/8°C



Cultori della qualità, nemici della fretta