



Chardonnay IGT Marca Trevigiana

Dopo un veloce ma intimo contatto tra bucce e mosto a bassa temperatura, segue la spremitura soffice delle uve in assenza di ossigeno.

Lo Chardonnay LE RUGHE che si ottiene, poliedrico per natura, dopo la fermentazione alcolica, matura in contenitori d'acciaio per sei mesi.

ZONA DI PRODUZIONE:

Zona collinare della Marca Trevigiana

VITIGNO:

Chardonnay

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone Speronato (G.D.C.)

VENDEMMIA:

Fine di agosto, primi di settembre

RESA: 155 quintali per ettaro

TECNOLOGIA ADOTTATA:

Vinificazione in bianco con pressatura soffice e leggera macerazione a freddo

AFFINAMENTO:

Minimo 180 giorni in acciaio

ALCOL: 12,5 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO:

Nessun residuo

ACIDITÀ: 5,4 g/l

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto, bottiglie verticali

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8 °C

PROFUMO:

Note di mela "golden" e di miele

GUSTO: Armonioso e persistente, asciutto e vivace

ABBINAMENTI:

Ottimo con il risotto di Gò

leRughe