

LA VOLATA

CHARDONNAY

Analisi sensoriale e note organolettiche:

Colore Giallo intenso, note di mela matura, agrumi, ma anche note speziate di vaniglia, di miele e un finale di mandorla amara. In bocca è sapido, armonico, di ottima consistenza.

Abbinamento : Risotti, carni bianche e pesce. Eccellente come aperitivo.

vinificazione: Spremitura a grappoli interi molto soffice (con pressa a polmone programma Cremant) Fermentazione a temperatura controllata decantazione solo statica a temperatura 10° C senza flocculanti né chiarificazioni e nessun tipo di filtrazione. Battonage - Sui suoi lieviti nobili si eseguono ripetute serie di battonage da novembre ad agosto. Fermentazione Malolattica - Svolta naturalmente in primavera. Affinamento - Rimane in botte di acciaio per più di un anno e imbottigliato a dicembre 2019 senza filtrazione con i suoi lieviti che garantiscono longevità e complessità.

vendemmia: Settembre 2018 / manuale

uve: Chardonnay

zona di produzione: Comune di Lonigo (VI)

ettari: 1 ha di proprietà BIO

tipologia di terreno: sciolto, alluvionale

esposizione: Nord-Sud

altitudine: 30 m s.l.m.

densità d'impianto: 4800 ceppi/ha

sistema d'allevamento: Sylvoz

alcol: 13,5 % vol.

zuccheri: 0 g/L

Affinamento : 1 anno in botte di acciaio

