

Chardonnay

senza solfiti aggiunti
“Senza”

Siamo tornati al vino delle origini: lavorazioni minime, senza l'aggiunta di solfiti e di altre innovazioni dell'enologia più recente. Il “Parco Storico” e “la Lia” da sempre ospitano le libellule, insetti dall'origine antichissima simbolo di libertà, equilibrio e purezza.

Caratteristiche

Alla vista il vino si presenta con colore giallo paglierino dai riflessi citrini. Al profumo ha sentori di frutta esotica ed agrumi.

È un vino asciutto, equilibrato ed armonico, sapido e piacevole.

Ottimo con gli antipasti di verdure e pesce, con le minestre asciutte e in brodo, con piatti magri a base di pesce. Temperatura di servizio 10-12°C.

Scheda Tecnica

varietà	Chardonnay
denominazione	Indicazione Geografica Tipica (IGT)
anno d'impianto	2005
terreno	sabbioso e limoso con zone a scheletro prevalente
sesto d'impianto	0,90 x 2,80
potatura	sylvoz
resa/ettaro	11 t
alcol	12,50 % vol.
acidità	5,00 g/l
ph	3,45

Vinificazione

Raccolta manuale delle uve all'ottimale grado di maturazione tecnologica e fenologica, pigiadiraspatura, pressatura, decantazione statica dei mosti, sfeccatura e inoculo con lieviti selezionati. Fermentazione controllata a freddo, 14°C.

A fine fermentazione viene stimolata la fermentazione malolattica che permette la naturale stabilità microbiologica del vino. Segue travaso e mantenimento del vino sulle proprie fecce nobili con periodici batonage. L'imbottigliamento viene effettuato più volte all'anno per garantire in bottiglia sempre un prodotto perfetto.

INFO TECNICHE
BOTTIGLIA

cl. 75
tappo vite



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560607

CODICE ITF CARTONE



18032535560604



GIOL

vini di qualità dal 1427
solo vini biologici dal 1987
solo vini vegetariani e vegani dal 2007
vini senza solfiti aggiunti dal 2009
vitigni resistenti dal 2015

l'esperienza conta



Azienda Agricola GIOL

Viale della Repubblica, 1/6

31020 San Polo di Piave

Treviso - Italy

Tel. +39 0422 855032

info@giolitalia.it

www.giolitalia.com