

Chardonnay

“Poderi”

I nostri poderi storici “la Bicana”, “il Bassonet”, “le Gerette”, “San Giorgio”, “Zanchetta” ancora oggi ci ragalano le uve con cui otteniamo vini freschi, fruttati e di grande equilibrio. I filari raffigurati nelle etichette ci ricordano questi terreni che sono lavorati con impegno e soddisfazione da così tante generazioni.

INFO TECNICHE
BOTTIGLIA

cl. 75
tappo sughero

Caratteristiche

Alla vista il vino si presenta con colore giallo paglierino dai riflessi citrini. Il profumo fine ricorda la mela golden, la frutta acerba e i fiori di tiglio. 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	1 x 2,80
potatura	2,80 x 80 (cordone speronato) 2,80 x 90 (cordone libero)
resa/ettaro	11 t
alcool	12,50 % vol.
acidità	6,10 g/l
ph	3,40

Vinificazione

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

A fine fermentazione si procede al travaso e al mantenimento del vino sulle proprie fecce nobili con periodici batonage. L'imbottigliamento viene effettuato più volte l'anno per garantire in bottiglia sempre un prodotto fresco: il vino viene stabilizzato e imbottigliato asetticamente previa filtrazione sterile.



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560133

CODICE ITF CARTONE



18032535560130



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