

CHARDONNAY

senza solfiti aggiunti

CARATTERISTICHE

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

E' un vino asciutto, equilibrato ed armonico, sapido e piacevole.

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

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, sfecciatura 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



RACCOLTA DIFFERENZIATA. VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE. SEPARA LE COMPONENTI E CONFERISCILE IN MODO CORRETTO.

SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560607

CODICE ITF CARTONE



18032535560604

dal  1427
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
vini lieviti indigeni dal 2017

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.it