

CHARDONNAY

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.

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	1 x 2,80
potatura	2,80 x 80 (cordone speronato) 2,80 x 90 (cordone libero)
resa/ettaro	11 t
alcohol	12,50 % vol.
acidità	6,10 g/l
ph	3,40

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 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.



INFO TECNICHE BOTTIGLIA

cl. 75 | tappo sughero



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

SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



CODICE ITF CARTONE



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