

# CHARDONNAY RISERVA

Vino ottenuto da uve Chardonnay. Vigna La Rugiada

## UVE

Chardonnay 100%.

## VIGNETI

Allevamento a Guyot, mt 2,50 interfilare, mt 1,50 interceppo. Carico di gemme per ceppo 18-20. Terreno argillo calcareo con venature marnose e buona dotazione di sostanza organica. I vigneti sono inerbiti e concimati utilizzando solo l'erba di sfalcio. I trattamenti, con antiparassitari a basso impatto ambientale, sono effettuati solo quando la situazione metereologica stagionale lo richiede. Diradamento post fioritura.

## RESA

80 q ha.

## VENDEMMIA

Fine agosto con raccolta e selezione manuale delle uve.

## ALCOOL

12% volume.



## VINIFICAZIONE

Pressatura soffice senza contatto con le bucce.

## AFFINAMENTO

In vasca per tre mesi, in barrique sempre di secondo-terzo passaggio per 8 mesi, quindi in bottiglia minimo 40 giorni.

## DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere il vino si presenta limpido, di un bel giallo con riflessi dorati. Al naso è abbastanza intenso, fine, con buona complessità. Profumi di fiori e frutta bianca, vaniglia e spezie dolci. In bocca è secco, caldo, morbido con buona freschezza. Equilibrato, abbastanza intenso, persistente e fine.

## SERVIZIO

10-12°C.

## ABBINAMENTI

Antipasti con verdure, funghi, fiori di zucca fritti, primi con verdure, crostacei e pesci al forno. Formaggi di media stagionatura.

