



LINEA CLASSICA

CHARDONNAY – Doc Collio



DATI ANALITICI GENERALI:

Vigneto: situato nel Comune di Dolegna del Collio

Tipo di terreno: Marne ed argilla

Vitigno: Chardonnay

Forma di allevamento: Guyot e cappuccina

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, con macerazione a freddo in pressa orizzontale della durata di otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione.

La fermentazione avviene in vasche in acciaio ad una temperatura controllata di 18°C.

Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa cinque mesi mantenendolo ad una temperatura costante.

Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Dal colore giallo paglierino brillante si presenta pieno di fascino ed eleganza. Ha un profumo che va dalla mela golden alla crosta di pane, alla pesca e alla nocciola. Al palato è vellutato lasciando la bocca pulita e asciutta.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: si serve a centro pranzo con risotti di primizie o preparazioni delicate di pesce. Invecchiato può accompagnare primi piatti saporiti e carni bianche.

Longevità: 4-5 anni.

Temperatura di servizio: 11-12°C.

AZIENDE AGRICOLE
L I V O N



CHARDONNAY – Doc Collio

