

CHAR DON NAY



IGT VENEZIA GIULIA CHARDONNAY

Varietà delle uve:
100% Chardonnay

Vinificazione:

Le uve vengono vendemmiate esclusivamente a mano e pressate intere; parte vengono fatte fermentare a temperatura controllata (circa 17° gradi) in vasca di acciaio inox e parte in barrique e tonneau nuove, di legno allier a media tostatura. Queste ultime prima di essere pressate e fatte fermentare, sono sottoposte ad un processo di criomacerazione a 8° gradi per circa 24 ore per esaltarne le caratteristiche varietali. Nel mese di marzo si procede all'assemblaggio delle due parti ed il vino viene successivamente preparato per l'imbottigliamento.

Descrizione del vino:

Colore giallo paglierino carico. Profumo intenso e persistente con sentore di frutta matura e una piacevolissima – mai eccessiva - nota di tostatura. Boccato morbido e ben strutturato, con il giusto equilibrio acido. Nel complesso risulta un vino armonico, equilibrato, di corpo e persistente.

Abbinamenti:

Primi piatti importanti, anche con sapori decisi, oppure zuppe di pesce e risotti con i funghi.