

CHARDONNAY MARCA TREVIGIANA I.G.P.

UVE: Chardonnay in purezza, proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

UBICAZIONE: colline trevigiane adiacenti la sponda sinistra del fiume Piave

ALTIMETRIA: 50 metri slm

ESPOSIZIONE: sud

TIPOLOGIA SUOLO: di medio impasto, tendenzialmente argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3300 piante/ettaro

ETÀ DELLE VIGNE: 20 anni

DATI VENDEMMIALI

RESA PER ETTARO: 100 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: 25-30 agosto

VINIFICAZIONE: alla classica pressatura, effettuata in maniera soffice, segue la pulizia del mosto tramite decantazione statica e la successiva fermentazione in serbatoi d'acciaio termocondizionati alla temperatura controllata di 17/18°C per la durata di 6-8 giorni. Segue la maturazione del vino sulla propria feccia nobile, prima delle operazioni di chiarifica e imbottigliamento. Grazie all'ausilio delle nuove tecnologie e di accorte e mirate operazioni di cantina, questo vino richiede un apporto minimo di solfiti, ben al di sotto delle soglie europee stabilite dalla normativa OCM.

AFFINAMENTO IN AUTOCLAVE: 3 mesi

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Acidità: 5,5 g/l

Ph: 3,40

NOTE DI DEGUSTAZIONE

È probabilmente l'uva più adattabile e versatile dell'intero panorama mondiale. La sua capacità di adattamento a vari climi ed alle diverse lavorazioni cui viene sottoposto lo rende un vitigno che possiamo tranquillamente definire 'speciale'. Diversi fra loro, infatti, sono i risultati enologici a seconda delle latitudini in cui viene coltivato o dei metodi di vinificazione che maggiormente gli si confanno. La versione, tutta veneta, del nostro Chardonnay rimanda immediatamente alla serbevolezza ed all'estrema godibilità dei vini del nostro territorio. Al colore si presenta di un giallo paglierino carico, ma non pesante, mentre al naso evidenzia immediatamente i principali caratteri identificativi del vitigno: una leggera nota di banana, adagiata su sentori di mela e fragranze di crosta di pane. In bocca il ritorno retronasale conferma quanto identificato al naso ed il vino si allarga in una materia presente eppur leggera e delicata nello stesso tempo. La sua morbidezza, giusto contraltare alla nervosa acidità ed alla sua struttura alcolica, lo rende un vino estremamente piacevole e godibile, semplice, elementare ma non per questo banale. Anzi. Gli abbinamenti gastronomici sono molteplici e vanno dagli antipasti di pesce e verdure ai salumi poco grassi e leggeri, dai formaggi mediamente stagionati sino alle carni bianche salsate. Ottimo, da solo, come giusto pre-dinner dopo una faticosa giornata di lavoro.

NELLA CARTA DEI VINI: Chardonnay Marca Trevigiana I.G.P. - Feudi di Collalto



FEUDI DI COLLALTO

