



CAPO DI VIGNA  
PASSIONE E TRADIZIONE

VENEZIA

*Denominazione di Origine Controllata*

CHARDONNAY



**Uve:** 100% Chardonnay

**Zona di produzione:** territorio DOC Venezia

**Tipologia di terreno:** calcareo, argilloso

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità di impianto:** 3900 ceppi/ha

**Esposizione:** Nord/Sud

**Tecnica di vinificazione:** gli acini di Chardonnay vengono pigiadiraspati, raffreddati e sottoposti ad una macerazione prefermentativa a freddo, che consente un'ottima estrazione degli aromi dalla buccia. In seguito a pressature soffice il mosto decantato viene fatto fermentare in vasche di acciaio inox. Il vino viene quindi fatto riposare sul lies fino a sei mesi, per poi venire imbottigliato.

**Residuo zuccherino:** 4 gr/L

**Gradazione alcolica:** 13% vol

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino intenso. Profumo fruttato, di banana e mela golden, di ottima persistenza. Sapore secco, sapido, equilibrato, con ricordi di ananas e mandarino.

**Abbinamenti:** indicato per accompagnare antipasti salsati, primi piatti di verdure, carni bianche.

Servire a 12-14°C