

VITE BIANCA  
IGT VENETO

<b>Vitigni:</b>	CHARDONNAY IN PUREZZA.
<b>Zona di produzione ed esposizione:</b>	VIGNETI DI CAMPO DI PIETRA NEL BACINO DEL PIAVE A SUD-EST DI TREVISO.
<b>Tipologia del terreno:</b>	CARANTO E' UN TERRENO CHE DERIVA DALLA DISGREGAZIONE DI ROCCE SEDIMENTARIE, RICCO IN POTASSIO ED EQUILIBRATO NELLE PROPORZIONI FRA ARGILLA E HUMUS.
<b>Sistema di allevamento:</b>	GUYOT
<b>Vendemmia:</b>	LA RACCOLTA MANUALE IN CASSETTA DELLE UVE AVVIENE IN DUE EPOCHE. LA PARTE VENDEMMIATA IN ANTICIPO DONA PROFUMI FRESCI, MENTRE LA FRAZIONE LASCIATA MATURARE PIÙ A LUNGO DARÀ STRUTTURA ED AROMI CREMOSI.
<b>Vinificazione:</b>	PRESSATURA SOFFICE DELL'UVA INTERA ENTRO DUE ORE DALLA VENDEMMIA E IN PARTE DIRASPATA E MACERATA A FREDDO (5°C) PER ALCUNE ORE. PULIZIA STATICA DEL MOSTO A FREDDO, SUCCESSIVA FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA.
<b>Maturazione ed affinamento:</b>	A SECONDA DELLE ANNATE, UNA PARTE VIENE FERMENTATA IN BARRIQUES PER 9 MESI ASSIEME AI PROPRI FERMENTI IN ASSENZA DI ANIDRIDE SOLFOROSA. BATONAGE FREQUENTI E FERMENTAZIONE MALOLATTICA COMPLETATA IN LEGNO DONANO SENTORI VANIGLIATI E SPEZIATI.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	PROFUMO FRUTTATO CHE RICORDA LA BANANA, CON SENTORI DI MIELE D'ACACIA E CROSTA DI PANE, E LEGGERMENTE VANIGLIATO.
<b>Abbinamenti:</b>	IL SUO SAPORE MORBIDO ED EQUILIBRATO, DI GRASSA STRUTTURA SOSTENUTA DALLA MORBIDEZZA DEL CORPO LO RENDE PARTICOLARMENTE INDICATO PER ACCOMPAGNARE ANTIPASTI DI PESCE AFFUMICATO E PIETANZE DELLA CUCINA MARINARA ELABORATA, MA ANCHE PIATTI DI FUNGHI, TARTUFI, CARNI BIANCHE E FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA.

SERVIRE A 14° C IN AMPI CALICI A STELO LUNGO.



<b>Gradazione alcolica:</b>	13,50% vol.
<b>Acidità totale:</b>	5,50 g/l
<b>Zuccheri riduttori:</b>	2 g/l
<b>Estratto secco:</b>	21,0 g/l
<b>Solfiti:</b>	87 mg/l