

“Prìa dei Mat”

CHARDONNAY

MARCA TREVIGIANA I.G.T.

Vino fermo dal notevole carattere sapido derivato dal vigneto “Pra Longhi” a Farra di Soligo. La prolungata maturazione delle uve e il lungo affinamento su lievito ne esaltano la sua complessità e morbidezza



AZIENDA  AGRICOLA
LE VOLPERE

— VITICOLTORI DI PENDIO —

“Prà dei Mat”
CHARDONNAY
MARCA TREVIGIANA I.G.T.

VITIGNO: 100% Chardonnay

ALCOL: 12,5% Vol

RESIDUO ZUCCHERINO: <0,5 g/l (Residuo naturale)

PRODUZIONE: 9.500 kg/Ha

ZONA DI ORIGINE: Farra di Soligo

TIPO DI SUOLO: Argilloso/Limoso

VENDEMMIA: Manuale

VINIFICAZIONE

Selezione dei grappoli e breve macerazione a freddo sulle bucce. Spremitura soffice e separazione del mosto fiore tramite chiarifica statica a freddo. Successiva vinificazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 15-16 °C. Affinamento e batonnage sulla feccia nobile per circa 10 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con effetti dorati. Profumo intenso, ampio e avvolgente. Spiccate note di frutta tropicale gialla e vaniglia si fondono a richiami floreali più delicati tra cui gelsomino e sambuco. In bocca è secco, fresco e armonico con piacevole finale sapido.

ABBINAMENTI

Si accompagna ad antipasti di pesce crudo, primi piatti di pasta, secondi di pesce e carni bianche. Ottimo anche con vari tipi di vellutate di verdure.

SERVIZIO

Si consiglia di servire ad una temperatura di circa 8-10 °C.