

ANIMAFRANCA

CHARDONNAY

Vino bianco Chardonnay IGT delle Venezie

13 % Vol

12 °C

Dal vitigno a bacca bianca più diffuso al mondo volevamo cogliere la potenzialità della nostra terra. Fruttato, inteso, espressione della nostra VitiViniCultura.



Chardonnay Clone R8. Solitamente utilizzato per la produzione di vini spumanti perché apporta finezza e freschezza.



Ponte di Piave, via Mazzariol.



Lotta integrata senza utilizzo di prodotti sistemici e concimi chimici. Due defogliazioni, una in pre fioritura e una in pre invaiatura. Cimatura minima.



In parte meccanica in parte manuale per poter frazionare le partite e per effettuare un'attenta selezione dei grappoli.



Macerazione pellicolare sotto i 10 ° C per almeno 5 ore. Batonage del mosto a 10 ° C per 3 giorni. Fermentazione in acciaio a freddo 17°C. Batonage in acciaio fino a Dicembre.



Colore giallo paglierino, profumo inconfondibile di frutti tropicali, su tutti spicca la nota di ananas. Vino fine, elegante con un finale aromatico a ricordare le note olfattive.



Ideale con i primi piatti e secondi delicati.