



Chardonnay frizzante

Lo Chardonnay arriva dalle regioni francesi della Borgogna e dello Champagne. La sua diffusione è avvenuta dapprima nelle tre venezie e successivamente nelle altre regioni, in particolare in Lombardia nella zona di Brescia e Franciacorta.

Dati analitici

Alcol: 11,20% vol
Zuccheri riduttori: 13,50 g/l
Acidità fissa: 5,70 g/l
Ph: 3,23
Solforosa totale: 140 mg/l

Grappolo

Piccolo (più lungo e grande del Pinot bianco), cilindrico, con una ma anche con due ali, giustamente compatto. Acino sferico, piccolo, di colore giallo, che a maturazione spinta diventa ambrato. Buccia pruinosa e più resistente del Pinot bianco, polpa sciolta, dolce, a sapore semplice, citrina.

Vigneto: Ha 0,30
Ceppi per ettaro: 2.860 viti
Anno impianto: 2008
Sistema di allevamento: sylvoz
Terreni: argillosi – medio impasto
Raccolta uve: meccanica
Vinificazione: diraspatura e pressatura soffice, sedimentazione statica a 11°C per una notte, travaso e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 18°C in recipienti d'acciaio inox per circa 15 giorni. Raffreddamento a 12°C, travaso e chiarifica delle proteine in eccesso, riposo fino al momento della filtrazione con filtro tangenziale nel mese di Novembre. Stabilizzazione 10 giorni a 0°C.
Imbottigliato: presso Cantine Introvigne (TV), rifermentazione in autoclave per circa 15 giorni.

Il Vino

Gradazione e acidità fissa mediamente alte. Leggero e frizzante, fine ed elegante, snello di corpo. Profumo che ricorda la mela golden e la crosta di pane fresco. Sapore invitante, discreto e finissimo, con ricordo di mela, miele, acacia.

Accostamenti Gastronomici

Vino da : aperitivo, antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti di pesce, piatti a base di uova. Va servito fresco alla temperatura di 10 °C.

