

Chardonnay DOC Piave
Linea sottovoce



equilibrato e ricco in ogni aspetto: la linearità in bocca è accompagnata da note di frutta matura che sfumano in gradevoli nuances di nocciola tostata, vaniglia e miele



Denominazione

Chardonnay D.O.C. Piave "Linea sottovoce"

Vitigno 100% Chardonnay

Gradazione alcolica 13,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 10-14° C

Affinità gastronomiche

ben si accompagna con pesci cotti in umido ed ai formaggi freschi a latte ovino o se di latte vaccino moderatamente stagionati.

Provenienza

il vitigno Chardonnay è un vitigno a bacca bianca proveniente dall'area viticola della Borgogna in Francia. È un vitigno molto adattabile al territorio dove viene allevato e da cui trae quanto necessario per differenziarsi da area ad area.

Vinificazione

al raggiungimento perfetta maturazione delle uve si dà inizio alla vendemmia. I grappoli arrivano in cantina per essere diraspati e pigiati ed immessi nella pressa a polmone dove viene operata una sosta con le bucce per circa 4-8 ore, poi viene avviato il ciclo di pressatura. Il mosto ottenuto viene raffreddato e fatto decantare. Sul mosto limpido viene avviata la fermentazione alcolica ed al termine di quest'ultima la temperatura viene abbassata a circa 8-10°C.

Nel mese di gennaio i 2/3 dello Chardonnay DOC Piave vengono posti in piccoli carati di legno di secondo e terzo passaggio dove inizia una lenta maturazione in legno, per un periodo variabile tra i 6 ed i 12 mesi. Quando i nostri Enologi ritengono raggiunto un perfetto equilibrio tra olfatto e gusto, definiscono l'assemblaggio con la terza parte dello Chardonnay DOC Piave che stava maturando in acciaio, il vino ottenuto viene lasciato riposare per almeno 3-4 mesi prima di essere posto in bottiglia per un ulteriore affinamento di 3 mesi prima di essere proposto alla nostra clientela.

Conservazione e invecchiamento

in un luogo fresco e preferibilmente al buio per garantirne la massima integrità e longevità.

Colore

alla vista si presenta brillante, vivo con gradevoli tonalità giallo-oro che ben rispondono ad un vino bianco affinato in legno.

Profumo

l'impatto olfattivo è elegante e complesso, inizialmente prevalgono le note di frutta matura che poi sfumano in gradevoli nuances che ricordano la nocciola tostata, la vaniglia e leggere sensazioni di miele.

Sapore

ottima la sensazione acida iniziale, risulta poi lungo, profondo, sapido, persistente, suggestiva la linearità in bocca.

Confezione

bottiglie da 75 cl. scatole da 6.

Premi

2018 - Dama D'oro Enoconegliano