



SCHEMA TECNICA

CHARDONNAY

| | |
|---------------------------------|--|
| UVAGGIO: | 100% Chardonnay |
| ZONA DI LAVORAZIONE: | Collina, circa 220mt sul livello del mare (Cori LT) |
| VENDEMMIA: | Manuale (in base alle annate, in notturna con l'ausilio del ghiaccio) |
| AFFINAMENTO: | Inox e bottiglia |
| GRADO ALCOLICO: | Dai 12,5%Vol ai 13,0%Vol. |
| COLORE: | Giallo Paglierino |
| CONSISTENZA: | Abbastanza consistente |
| NOTE OLFATTIVE: | Fiori freschi bianchi (gelsomino - biancospino), e gialli ,(ginestra -rosa gialla); Frutti a pasta gialla (susine- pesche gialle- melone giallo) ed esotici (ananas-banana); Note speziate (vaniglia); erbacee (bosso; Erbe aromatiche(salvia). |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO: | 8 - 10 °C |
| ABBINAMENTI: | Antipasti finger food, primi piatti a base di pesce, crudità di pesce e di verdure, carni bianche. |
| QUALCHE CURIOSITÀ: | <p>Lo chardonnay è un vitigno internazionale a bacca bianca tipico della Francia che sta alla base di moltissimi grandi vini prodotti in tutto il mondo: dall'Europa alla Nuova Zelanda, alla California passando per l'Australia e l'Argentina. Il suo bouquet aromatico, tuttavia, si esprime in maniera molto diversa in base alle caratteristiche del territorio di coltivazione rimanendo sempre molto elegante ed avvolgente.</p> <p>Questo straordinario vitigno, inoltre, è alla base della produzione della maggior parte degli spumanti metodo classico in Italia (ES. Franciacorta) e nel mondo ed è dotato di grandi capacità di invecchiamento.</p> <p>Le sue origini sono senza dubbio antichissime e legate a diverse leggende.</p> <p>Alcuni sostengono che si tratti di una varietà medio-orientale mentre altri addirittura lo fanno risalire all'Illiria. Secondo una delle teorie più note questo vitigno sarebbe nato sulle colline che circondano Gerusalemme, territorio ideale per la sua coltivazione grazie alla massiccia presenza di argilla. I primi crociati di ritorno dalla Terra Santa portarono in Europa questo vino chiamato Porte de Dieu, in quanto coltivato fuori dalle mura di Gerusalemme ritenuta il Tempio di Dio. La traduzione in ebraico di questo nome era appunto Shahar Adonay.</p> <p>Al di là di queste teorie, storicamente sappiamo che questo vitigno fu impiantato originariamente in Francia dai monaci cistercensi dell'abbazia di Pontigny da dove poi si è diffuso in tutta la Borgogna, la Francia, l'Italia e il mondo a partire dal XIX secolo.</p> |