



## SCHEDA TECNICA

# IGP LAZIO CHARDONNAY



**DENOMINAZIONE DEL VINO:** Igp lazio Bianco Chardonnay

**UVAGGIO:** Chardonnay 100%

**ANNATA:** 2021

**ANNO IMPIANTO:** 2017

**DENSITA' DI IMPIANTO:** 4.000 piante Ha

**SUPERFICIE VITATA:** 2 Ha

**ALTITUDINE:** circa 350 mt sul livello del mare (Cori LT)

**SUOLO:** A medio impasto tendente all'argilloso e ricco di scheletro

**EPOCA DI RACCOLTA:** Mediamente II, III decade di Agosto

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono raccolte in cassette poi pressate con una pressa soffice le uve vengono pressate e lasciate in fermentazione a freddo 14/15°C per la durata.

**AFFINAMENTO:** Affinamento in vasche di acciaio inox per alcuni mesi, successivamente affinamento in bottiglia per 3 mesi

**GRADO ALCOLICO:** 14,00 %Vol.

**CARATTERISTICHE:** Giallo paglierino intenso. Al naso prevalgono note di frutta bianca, mela e ananas, ben in armonia con sensazioni agrumate di fiori d'arancio e gelsomino

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Servire a 10/12° C

**ABBINAMENTI:** Pesce affumicato, zuppe di pesce, caviale e bottarga, crostacei e primi piatti a base di molluschi, crudità di pesce e carni bianche stufate, ma anche con formaggi