



Az. Agr. LA SCLUSA s.s. di Zorzettig Gino & Figli
via Strada di S. Anna, 7/2 • Località SPESSA
33043 CIVIDALE DEL FRIULI (UD)
Tel. 0432.716259 Fax 0432.716707
C.F., Reg. Imp. e P. IVA 02255250306 R.E.A. UD 246811

CHARDONNAY

BIANCO SECCO VENDEMMIA 2018

NOTE ORGANOLETTICHE:

Gradazione piuttosto alta, acidità fissa media, elegante di corpo. Abbastanza grasso. Profumo che ricorda la mela golden, la banana, la crosta di pane fresco. Sapore robusto, fine con ricordi di mela, liquirizia, miele, acacia.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Vino da aperitivo, adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, sulle minestre, sui piatti a base di uova e di pesce. Va servito alla temperatura di 10-12 gradi.

DATI ANALITICI (certificato CEVIQ):

Alcol svolto effettivo: 13.4 % vol
Acidità totale: 5.1 g/l
Zuccheri riduttori 2.4 g/l

NOTIZIE VITIVINICOLE

VITIGNO: Chardonnay

SUPERFICIE: 0.60 ha in collina (terreno di argilla e marna)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con densità di 4700 ceppi/ettaro.

DATA DELLA VENDEMMIA: manuale 31/08/2018

VINIFICAZIONE: Le uve vengono diraspate e subito pressate con pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene decantato a freddo, quindi inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. A fine fermentazione il vino riposa sulle fecce nobili, per quattro mesi, con frequenti batonnage, al fine di acquistare una più intensa caratteristica varietale. All'inizio della primavera avviene il primo travaso e quindi subito dopo l'imbottigliamento.

