

IGT CHARDONNAY “SETTE TERRE”



UVE: Chardonnay 100%

TIPOLOGIA DEL TERRENO: tessitura media (argilla, sabbia e limo)

DENSITA' D'IMPIANTO: 5.500 ceppi / ha

RESA: 50 q / ha

PERIODO DI VENDEMMIA: fine Agosto

FERMENTAZIONE: in barrique di rovere francese

AFFINAMENTO: batonnage su fecce fini in barrique per circa 8 mesi

ALCOL: circa 13,5%

COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: fiori di acacia, banana, ananas, frutta matura, vaniglia

SAPORE: complesso, minerale e sapido, con note morbide e vanigliate

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10°C

ABBINAMENTI: pesce saporito, carni bianche, formaggi

GRAPE VARIETY: Chardonnay 100%

SOIL TYPE: medium - textured soil (clay, sand and silt)

PLANTING DENSITY: 5.500 vines per hectare

YIELD: 50 q / ha

HARVEST PERIOD: late August

FERMENTATION: in French oak barrique

AGING: batonnage on fine lees in barrique for approx. 8 months

ALCOHOL: approx. 13,5%

COLOUR: straw yellow

NOSE: acacia flowers, banana, pineapple, ripe fruit and vanilla

PALATE: complex, mineral and savoury, with soft vanilla notes

SERVING TEMPERATURE: 8 - 10°C

FOOD PAIRING: flavourful fish dishes, white meats and cheeses