

Lo Chardonnay è uno dei più famosi vitigni internazionale, coltivato in tutte le aree viticole del mondo. In ogni territorio si distingue per la capacità di adattamento e le note sempre nuove che riesce ad esprimere.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue.

Profumo

Predomina un fresco sentore di pompelmo, frutta bianca e albicocca, moderato da note morbide e fragranti ricordi di pane caldo.

Sapore

Al palato è equilibrato e armonico, acidità e mineralità sono caratteristiche peculiari di un vino dal finale lungamente persistente.

Tipologia produttiva

Dopo la fermentazione a temperatura controllata viene mantenuto in contatto con i propri lieviti.

Dati tecnici

Alcool 12,50% Vol.

Vigneti

Sistema di allevamento: Sylvoz, vigneti di oltre 20 anni, densità impianto circa 4500 ceppi ettaro.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile certificata a ridotto impatto ambientale.

Terreni

Sassosi in superficie, in profondità predominante è la presenza di Caranto, argilla limosa sabbiosa, di origine fluvio-glaciale, con elevata presenza di calcare.

Vendemmia

Seconda metà di settembre.

Uvaggio

Chardonnay.

Capacità evolutiva

Va gustato giovane per assaporare il carattere fruttato, cresce in complessità nei due anni dalla vendemmia.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Chardonnay è un vino dalla spiccata duttilità, lascia spazio ai sapori della buona cucina. Incontra magistralmente formaggi freschi e verdure.

Servizio

Va servito fresco alla temperatura di 8-10 °C.

Indicazione in carta vini

Lucepiana - Chardonnay IGT Trevenezie

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	21	5	105	630

Chardonnay is one of the most famous international grape varieties, cultivated in all areas of the world. In every territory it is distinguished by the ability to adapt and the ever new notes it is able to express.



DATA SHEET

Color

Pale straw yellow colour.

Nose

Predominates a fresh scent of grapefruit, white fruit and apricot, moderated by soft notes and fragrant memories of warm bread.

Taste

On the palate it is balanced and harmonious, acidity and minerality are peculiar characteristics of a wine with a long lasting finish.

Method of production

After fermentation at a controlled temperature, it is kept in contact with its yeasts.

Technical data

Alcool 12,50% Vol.

Vineyards

Breeding system: Sylvoz, vineyards over 20 years old, plant density about 4500 hectares.

Vineyards management

Certified sustainable management system with reduced environmental impact.

Terrain

Stony on the surface, deep predominant is the presence of Caranto, loamy-sandy clay, of fluvial-glacial origin, with high presence of limestone.

Harvest

Second half of September.

Grape

Chardonnay.

Evolutionary capacity

It should be enjoyed young to taste the fruity character, it grows in complexity in the two years from the harvest.

Formats

0,75 L

Food matching

Chardonnay is a wine of great versatility, leaving room for the flavors of good food. It masterfully meets fresh cheeses and vegetables.

How to serve

It should be served cool at a temperature of 8-10 °C.

How to list on wine menu

Lucepiana - Chardonnay IGT Trevenezie

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	21	5	105	630