

SUTTO

CHARDONNAY

Lo Chardonnay delle Venezie Sutto coniuga armonia e delicatezza in un vino dalle caratteristiche raffinate e dirette, il cui profumo ricorda la crosta di pane e la naturalezza di cose semplici che arrivano a compiacere anche la sensibilità di un degustatore esperto.



Colore *Giallo paglierino tenue.*

Profumo *Offre al naso un bouquet particolarmente fruttato ed elegante con un vivo sentore di frutta bianca e agrumi. Singolare e piacevole la nota di vaniglia dovuta alla parziale fermentazione in barili in rovere.*

Sapore *Un vino di carattere e armonia con una spiccata mineralità, un'acidità moderata e una lunga persistenza al palato.*

Tipologia di produzione Parte del pigiato viene vinificata in bianco, la restante parte invece viene "criomacerata" per un tempo medio lungo a temperatura controllata. Minime quantità vengono fatte fermentare in barili di rovere per poi essere aggiunte alla massa. In seguito il vino sosta sui propri lieviti per almeno cinque mesi con periodici batonnage.

Gradazione 13% Vol.

Vendemmia Seconda metà di settembre a maturazione avanzata in un vigneto di oltre 20 anni.

Varietà uve Chardonnay.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Gradevole in abbinamento a sfiziosi aperitivi, lo Chardonnay Sutto è indicato per un pasto vegetariano o di pesce grasso come salmone, tonno o sgombro.

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

Come indicare nella lista vini Chardonnay IGT Trevenezie, Sutto.

