

Tenuta Sant'Anna

Wino Chardonnay DOC



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Szczep wywodzący się z Burgundii, jednak dzięki łatwości z jaką adaptuje się do warunków glebowych rozpowszechniony w rejonach uprawy winorośli na całym świecie. Gliniaste gleby zachodniej części regionu Veneto przydają mu szczególnej elegancji i miękkości, podkreślając bardzo wyraźnie wyjątkowe charakterystyki tej apelacji.

Degustacja:

Kolor żółtosłomkowy z zielonkawymi refleksami. Bukiet emanuje kwiatowymi i owocowymi aromatami, z wyraźnymi nutami jabłka golden. Bardzo przyjemne nuty mineralne, harmonijne połączenie miękkości ze świeżością.

Proponowane zestawienia kulinarne:

Znakomite jako aperitif, do przystawek i wszelkich rodzajów ryb oraz łagodnych serów.



Dane techniczne

RODZAJ:	Guyot i Sylvoz
SZCZEP:	Chardonnay 100%
OZNACZENIE GEOGRAFICZNE:	średniej miąższości, gliniasta
ROCZNIK:	
WINNICA:	winnice Loncon di Annone Veneto
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU:	
BARWA:	żółtosłomkowa z zielonkawymi refleksami
BUKIET:	
WINIFIKACJA:	Winogrona zbierane są w nocy, albo wczesnym świtem, kiedy temperatury pozwalają zachować nietknięte aromaty owoców. Winogrona poddane kriomaceracji zostają następnie delikatnie zgniecione, a otrzymany moszcz przechodzi fermentację alkoholową w stalowych zbiornikach. Następnie wino z dodatkiem drożdży leżakuje przez około 3 miesiące, aby ostatecznie zostać przelane do butelek.
ALERGENY:	
OPAKOWANIE:	butelka szklana
POJEMNOŚĆ:	0,75 litra
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy
TEMPERATURA PODANIA:	10 - 12 °C
GĘSTOŚĆ KRZEWÓW :	4.550 krzewów na hektar
WYDAJNOŚĆ WINOGRON: :	około 75 kwintali na hektar
WYSOKOŚĆ N.P.M.: :	20 – 30 m n.p.m.