



VIGNA RÒDA



Cà Zamira Chardonnay IGT

Tipologia

Chardonnay IGT

Giacitura esposizione

Sud-Ovest

Natura dei terreni

Limo Argillosa

Anno di impianto

1995

Sistema di allevamento

Cordone speronato - Guyot

Resa uva per ettaro

100 Q.li

Uvaggio

100% Chardonnay

Vinificazione

L'uva una volta in cantina viene pigiata e pressata, il mosto ottenuto viene lasciato decantare ad una temperatura di circa 18°C. A mosto pulito si inocula il lievito che da inizio alla fermentazione alcolica in appositi serbatoi termo condizionati, una volta terminata il prodotto sarà travasato e lasciato a maturare nei propri lieviti per circa quattro mesi, successivamente se a seguito di controlli organolettici dedicati il vino risulterà pronto si procederà con il confezionamento e la messa in commercio.

Note gustative

Vino dal colore giallo con riflessi dorati; al naso presenta note di albicocca, banana con sentori di lievito e crosta di pane; In bocca è pieno, setoso e avvolgente, buon equilibrio tra morbidezza e acidità.

Da Accompagnare

Si accosta bene ai primi piatti complessi come risotti o lasagne, ottimo con pesce o carni bianche.

Servire ad una temperatura di 10°C

Alcol

13.00 % vol