

CA' ZAMIRA

CHARDONNAY

IGP



ORIGINE DEL NOME

Dedicato alla donna che per prima in famiglia decise di piantare la vigna nei nostri terreni: nonna Zamira

DENOMINAZIONE

Veneto IGP Chardonnay

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Ovest

NATURA DEI TERRENI

Marna calcarea

ANNO DI IMPIANTO

1998 - 2012

DENSITÀ VIGNETO

4000 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot - Cappuccina

RESA UVA/ETTARO

90 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Inizio Settembre,
talvolta fine Agosto

UVAGGIO

100% Chardonnay

VINIFICAZIONE

Il mosto dell'uva diraspata,
pigiata e pressata viene raffreddato a 18°C
e lasciato decantare in serbatoi
termo condizionati dove, una volta limpido,
inizia la fermentazione alcolica
con l'inoculo di lieviti selezionati

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

In acciaio per 6 mesi
poi 3 mesi di affinamento in bottiglia

ALCOL/ZUCCHERI

13% alcol - 3 g/lit zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

Vino bianco secco,
al naso ricorda note di ananas,
albicocca tropicale e di crosta di pane;
in bocca è caldo, sapido,
con un buon equilibrio
tra acidità e morbidezza

TEMPERATURA DI SERVIZIO

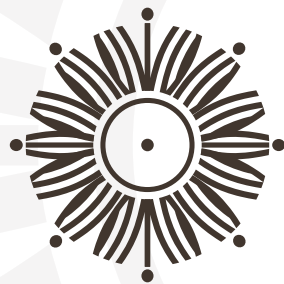
10° - 12°C

ABBINAMENTI

Primi piatti con condimenti a base di ragù bianchi,
risotto alla milanese, secondi a base di pesce

BOTTIGLIA

Bordolese Med / tappo in sughero microgranulo / tappo raso
Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 6 bottiglie /
piani da 11 scatole / pallet 8 piani - 528 bott.



VIGNA RÒDA