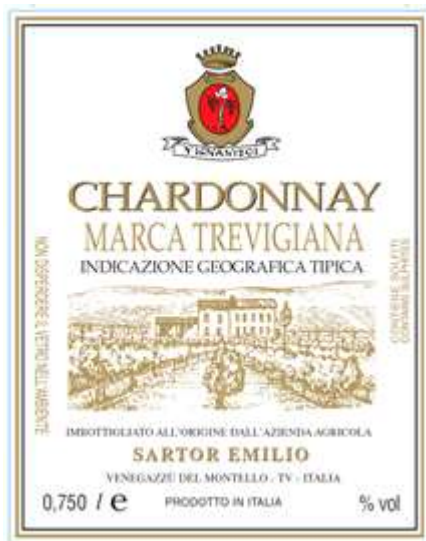


# CHARDONNAY

## MARCA TREVIGIANA

---



<b>DENOMINAZIONE</b>	IGT MARCA TREVIGIANA
<b>VIGNETO</b>	Vigneto aziendale di media collina ( 300 metri s.l.m.)
<b>TERRENO</b>	Terreno rosso, tipico del Montello (FERRETTO), pesante, argilloso con PH sub-acido
<b>UVE DI ORIGINE</b>	100% Chardonnay
<b>FORMA DI COLTIVAZIONE</b>	Filari disposti con potatura a Guyot; densità di impianto di 5.300 viti per ettaro. Le barbatelle sono state selezionate nate dal Prof. Scienza con clone STWA 93-350 e STWA 93-355 adatte principalmente alla produzione di vini chardonnay tranquilli.

**EPOCA DI VENDEMMIA** primi giorni di settembre

**PRODUZIONE MEDIA** 50 hl/Ha

**VINIFICAZIONE** Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva.  
Fermentazione a temperatura controllata 17°C utilizzando lieviti selezionati specifici.

**AFFINAMENTO** Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane in affinamento sui lieviti per un periodo di almeno 6 mesi prima di essere messo in bottiglia

**NOTE ORGANOLETTICHE** Colore giallo paglierino tendente al verdolino.  
Profumo intenso e fragrante con sensazioni da prima floreali, poi fruttate; sentori di lavanda, salvia, limoncella e frutta a polpa bianca. Eccellente la corrispondenza tra le sensazioni olfattive e gustative; il sapore è elegante e sicuro, nerbo avvertito e stoffa distinta, morbida e di carattere.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO** Si abbina a primi piatti in genere, pesce e carni bianche, formaggi freschi.  
Da provare con il Risotto di Verdure e Pesce.

**TEMPERATURA di SERVIZIO** 10°-12° C.

Dati Analitici	
Annata disponibile	2020
Bottiglie prodotte	5.000 da lt. 0,75
Confezioni	12 bottiglie da lt. 0,75
Grado Alcolico	13,00% Vol.
Zuccheri	2,5 g/l
Acidità Totale	5,60
PH	3,60
Estratto secco	24 g/l



### CONTATTI

---

Azienda Agricola SARTOR EMILIO s.s.  
di Carlo e Paolo Sartor  
Via Montegrappa, 19 - Venegazzù  
31040 - VOLPAGO del MONTELLO (TV)

Tel : +39 0423 620567  
Fax: +39 0423 879534  
www.vinisartor.it  
vinisartor@gmail.com

