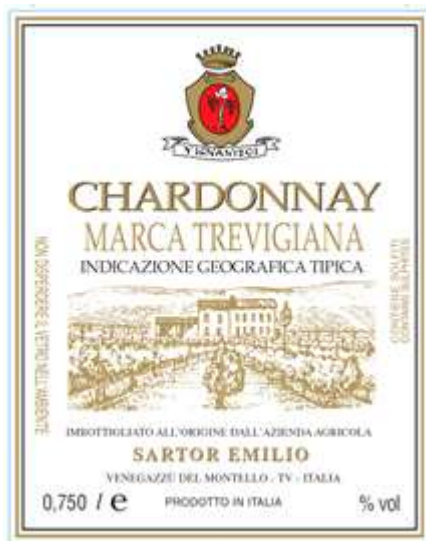


CHARDONNAY

MARCA TREVIGIANA



DENOMINAZIONE	IGT MARCA TREVIGIANA
VIGNETO	Vigneto aziendale di media collina (300 metri s.l.m.)
TERRENO	Terreno rosso, tipico del Montello (FERRETTO), pesante, argilloso con PH sub-acido
UVE DI ORIGINE	100% Chardonnay
FORMA DI COLTIVAZIONE	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 gli Scampi alla Busara e Polenta Bianca Veneta

TEMPERATURA di SERVIZIO 10°-12° C.

Dati Analitici	
Annata disponibile	2021
Bottiglie prodotte	6.500 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 MONTELO (TV)

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

