



azienda agricola

**SARTOR EMILIO**

s.s. di Sartor Carlo e Paolo

## CHARDONNAY 2023

### DOC MONTELLO ASOLO

#### INFORMAZIONI TECNICHE

<b>ORIGINE</b>	Vigneto aziendale di collina, posto a 300 metri s.l.m.
<b>TIPOLOGIA DI TERRENO</b>	Terreno rosso tipico del Montello detto «Ferretto», argilloso con PH sub-acido.
<b>VITIGNI</b>	Chardonnay 100%
<b>FORMA di COLTIVAZIONE</b>	Filari disposti con potatura a Guyot con investimento medio di 5.300 viti per ettaro
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	Primi giorni di Settembre
<b>VINIFICAZIONE</b>	Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata di 17° C utilizzando lieviti selezionati specifici per la varietà.
<b>AFFINAMENTO</b>	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.

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>ALCOOL SVOLTO</b>	13,00% Vol.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	2,5 g/l
<b>ACIDITA' TOTALE</b>	5,5 g/l

#### ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso e fragrante con sensazioni da prima floreali, poi fruttate; sentori di lavanda, salvia, limoncella e frutta a polpa bianca. Il sapore è elegante e sicuro, nerbo avvertito e stoffa distinta, morbida e di carattere.

<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Si abbina a primi piatti in genere, pesce e carni bianche. Da provare con gli Scampi alla Busara accompagnati dalla Polenta Bianca Veneta.
<b>TEMPERATURA di SERVIZIO</b>	10-12° C.

