

Chardonnay

Sapore asciutto, pieno, armonico ed equilibrato. Ottimo per antipasti di pesce, carni bianche e come aperitivo.
Dry, round, harmonious and well-balanced. Ideal with fish appetizers, white meats and as an aperitif.



Vitigno: Chardonnay

Denominazione: I.G.T. Venezia Giulia

Varietà d'uva: Chardonnay

Allevamento: Guyot

Metodi di difesa: lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato

Vendemmia: prima e seconda decade di settembre

Vinificazione: l'uva viene delicatamente diraspata. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento: a fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termo condizionati.

NOTE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino con note dorate.

Profumo: intenso, ampio e avvolgente. Spiccate note floreali con gelsomino si fondono a richiami di frutta bianca, mela matura e pesca bianca, e di frutta tropicale gialla, ananas e papaya.

Gusto: pieno, complesso, vellutato. Attacco morbido con note di pera e frutta secca arricchite nell'evoluzione dagli accenni di note balsamiche. Buona persistenza e piacevole retrogusto di frutta a pasta bianca.

Abbinamenti: particolarmente indicato per accompagnare primi piatti, carni bianche, formaggi freschi, piatti a base di pesce.

Servire a: 12-14° C

Varietal: Chardonnay

Appellation: I.G.T. Venezia Giulia

Grape variety: Chardonnay

Training system: Guyot

Pest management: integrated pest control with controlled environmental impact

Harvest time: first and second week of September

Vinification: the grapes are gently destemmed. Then softly pressed and the must produced is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

Ageing: at the end of fermentation the wine is kept on the lees in stainless steel containers for 3 months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: straw yellow with delicate green hues.

Aroma: intense, full and inviting. Distinctive floral notes of a jasmine blend with hints of white fruit, ripened apple and white peach, with yellow tropical fruits of pineapple and papaya.

Taste: full, complex, velvety. Soft finish with notes of pear and dried fruit enriched over time by hints of balsamic notes. Long-lasting flavour and pleasant aftertaste of white fruits.

Pairings: particularly suitable for accompanying first courses, white meats, fresh cheeses, fish-based dishes.

Serving temperature: 12-14° C



Umberto Baccichetto & C.s.s. Via Lignano, 46 33050 Precenico (UD)
T. +39 0431 58208 www.vini-umbertobaccichetto.it info@vini-umbertobaccichetto.it