



Chardonnay cl. 75 tappo vite screw cap

CHARDONNAY

caratteristiche

Alla vista il vino si presenta con colore giallo paglierino dai riflessi citrini. Il profumo fine ricorda la mela golden la frutta acerba e i fiori di tiglio. E' un vino asciutto, equilibrato ed armonico, sapido e piacevole. Ottimo con gli antipasti di verdure e pesce, con le minestre asciutte e in brodo, piatti magri a base di pesce. Temperatura di servizio 10-12°.

characteristics

The wine shows straw yellow with lemon highlights. Its delicate nose is redolent of golden delicious apples, unripe fruit and lime blossom. On the palate it is crisp, balanced and well-orchestrated, with a pleasant tang. Excellent with fish and vegetable hors d'oeuvres, soups and starters, and lean fish dishes. Serving temperature: 10–12° C

scheda tecnica

varietà	Chardonnay
denominazione	indicazione geografica tipica IGT
anno d'impianto	2005
terreno	sabbioso e limoso con zone a scheletro prevalente
sesto d'impianto	1 x 2,80
potatura	2,80 x 80 (cordone speronato) 2,80 x 90 (cordone libero)
resa/ettaro	11 t
alcol	12,00 % vol
acidità'	6,10 g/l
ph	3,40

profile contents

grape varieties	Chardonnay
appellation	indicazione geografica tipica (IGT)
year of planting	2005
soil	sand and silt with gravelly areas
vine spacing	2.80 x 0.80 m (spurred cordon) 2.80 x 0.90 m (free cordon)
pruning	single curtain
yield/hectare	11 t
alcohol content	12.00 vol. %
acidity	6.10 g/l
ph	3.40

vinificazione

Raccolta manuale delle uve all'ottimale grado di maturazione tecnologica e fenologica, pigiadiraspatura, pressatura, decantazione statica dei mosti, sfecciatura e inoculo con lieviti selezionati. Fermentazione controllata a freddo, 14°C.

A fine fermentazione si procede al travaso e al mantenimento del vino sulle proprie fecce nobili con periodici batonage. L'imbottigliamento viene effettuato più volte l'anno per garantire in bottiglia sempre un prodotto fresco: il vino viene stabilizzato e imbottigliato asetticamente previa filtrazione sterile.

vinification

Manual harvest at optimum technological and phenolic ripeness, crushing-destemming, pressing, cold settling, racking off and addition of cultured yeasts. Controlled cold fermentation at 14°C. Fermentation is followed by racking and the wine is kept on the fine lees with regular batonage. Bottling is carried out several times a year in order to ensure that the product is always fresh: the wine is stabilised and bottled in sterile conditions following aseptic filtration.



www.castellogabriel.com