



TENUTA
SANT'ANNA



CHARDONNAY, DOC VENEZIA

Vitigno della Borgogna, diffuso per la sua adattabilità praticamente in tutte le migliori zone viticole del mondo. Nei terreni argillosi del Veneto Orientale il vino acquista una particolare eleganza e morbidezza, enfatizzando in maniera marcata queste particolari caratteristiche di quest'uva.

Uve: Chardonnay 100%

Provenienza: Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà

Tipologia di terreno: Medio impasto, argilloso

Densità d'impianto: 4.550 ceppi per ettaro

Metodo di allevamento: Guyot e Sylvoz

Gradazione alcolica: 12%

Vinificazione:

Le uve vengono di notte o alle prime luci dell'alba, quando la temperatura fresca aiuta a mantenere intatti gli aromi primari del frutto. Criomacerate, le uve passano alla spremitura soffice e i mosti ottenuti svolgono fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio. Successivamente il vino permane sui lieviti per circa 3 mesi prima dell'imbottigliamento.

Note di Degustazione:

Colore giallo paglierino con sfumature verdoline. Al naso emergono sentori floreali che si alternano a note fruttate, tra cui si distinguono richiami alla mela golden. All'assaggio si dimostra sapido e ben equilibrato tra morbidezza e freschezza.

Abbinamenti consigliati:

Ottimo come aperitivo, con antipasti e pesce in genere, formaggi non piccanti. Va servito fresco, ad una temperatura intorno ai 10-12°C.

