



LA VITE DI MONICA



IL VALLO CHARDONNAY IGT

Denominazione	Il Vallo Chardonnay IGT
Gradazione alcolica	13%
Zona di produzione	Vigneti dei Colli Euganei con esposizione sud-ovest 50-150 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno	Argilloso (marne euganee), calcareo e ricco di scheletro
Sistema di allevamento	Cordone speronato, Guyot
Uve	Chardonnay 100%
Vendemmia	La prima settimana di settembre raccolta a mano con selezione delle uve
Tipologia del prodotto	Vino tranquillo
Vinificazione	Il mosto ottenuto da pressatura soffice viene fatto fermentare a temperatura controllata, terminata la fermentazione viene fatto il travaso in vasche d'acciaio inox
Maturazione e affinamento	L'affinamento in bottiglia ha una durata di circa 3 mesi
Caratteristiche visive	Giallo più o meno carico
Profumo	Profumo con sentori di miele vaniglia
Sapore	In bocca pieno e caldo di struttura decisa ed equilibrata, retrogusto lungo
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 13°C
Abbinamenti consigliati	Ideale per accompagnare piatti di pasta ripiena o risotti di pesce molluschi crostacei e formaggi stagionati.
Bottiglia	0,75 L

