

# Chardonnay

## Zaraosti

### Vitigno:

Chardonnay su portainnesto Teleki otto (V Berlandiera x V.Riparia)

### Sistema di allevamento:

Spalliera potata a Guyot, con sestri d'impianto pari a m 2.00 x 1.00 per un totale di cinquemila vigne per ettaro; un capo a frutto per vigna con un carico totale di 6/8 gemme.

### Vigneto:

Zaraosti posto alle pendici del Monte Corona sul c.c. S.Michele p.f. 279/1,2 e si estende su una superficie di mq. 37.168

### Terreno:

mediamente argilloso ed asciutto, con presenza di marne bianche.

### Epoca di vendemmia:

vendemmiato il 9 settembre, per mantenere il suo grado di acidità piuttosto elevato, circa 9 g/l e per incrementare, durante il processo di fermentazione la formazione di profumi fruttati.

### Vinificazione:

l'uva, raccolta a mano, arriva in cantina intera, dove è pigiata, e travasata nel torchio pneumatico, da dove uscirà il dolce e profumato mosto. Svinato, decantato, inizia la fermentazione primaria, rigorosamente controllata. Di norma, e soprattutto quest'anno, non subisce la seconda fermentazione, intesa come malolattica, per mantenere integri i profumi freschi e fruttati. Travasato, per separare i lieviti riposa in recipienti d'acciaio al freddo fino a gennaio.

### Affinamento:

imbottigliato in primavera e, dopo un breve periodo di riposo, è posto in vendita

### Commento:

lo Chardonnay è un vino di carattere che con il passare dei mesi in bottiglia, subisce una gradevole evoluzione: da un profumo piacevolmente fruttato muta in una tonalità speziata e vanigliata.

### Dati analitici 2019:

alcol 13%, acidità fissa 5,8 g/l, solforosa totale 80 mg/l, estratto 23 g/l



# ZENI



**Colore:**  
giallo paglierino

**Profumo:**  
gradevolmente fruttato con sentori di mela Golden.

**Gusto:**  
secco, fresco ed equilibrato

**Accostamenti gastronomici:**  
adatto come aperitivo, è ideale con antipasti magri, pesci di mare, minestre asciutte e in brodo.

**Temperatura di servizio:**  
10/12 °C