Chardonnay
Zaraosti

ZENI

Vitigno:
Chardonnay su portainnesto Teleki otto (V Berlandieria x V.Riparia)

Sistema di allevamento:
Spalliera potata a Guyot, con sesti 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 2018:
alcol 13%, acidità fissa 5,8 g/l, solforosa totale 80 mg/l, estratto 23 g/l

Colore:
giallo paglierino

Profumo:
gradevolmente fruttato con sentori di mela Golden.

Gusto:
secco, fresco ed equilibrato

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

Temperatura di servizio:
10/12 °C