MONTE FASOLO

www.levolpi.it

COLLI EUGANEI DOC CHARDONNAY

100% CHARDONNAY

Vitigno: Chardonnay 100%
Zona di Produzione: Baone - Sud Colli Euganei
Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare
Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto - prima settimana di settembre

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica e argillosa
Sistema di allevamento: Guyot, Sylvoz
Resa per ettaro: 60-80 qli/h

METODI DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve in atmosfera inerte e protezione dai rischi di ossidazione. Fermentazione a temperatura controllata.
Affinamento: fermentazione in acciaio per poi concludere l'affinamento in cemento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino intenso e brillante.
Profumo: fruttato, persistente con note di mela golden e pera bianca piacevolmente floreale, ricorda fiori bianchi e fiori di campo.
Gusto: intenso, strutturato ed avvolgente, con acidità equilibrata e retrogusto lungo e sapido.
Abbinamenti: ideale con formaggi freschi, zuppe di pesce e carni bianche
Temperatura di servizio: 10°-12°
Residuo zuccherino: 2 g/l
Gradazione alcolica: 13%