

LA BREZZA



Nella nostra regione lo Chardonnay viene coltivato da decenni. In particolare da noi, a ridosso dell'Agro Pontino, ha avuto una grande diffusione grazie agli ottimi risultati qualitativi raggiunti con i vini prodotti.

UVAGGIO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Velletri (Rm)

SUPERFICIE VITATA

Circa 1,20 Ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO

Circa 200 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Origine vulcanica, medio impasto, ricco di minerali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato

DENSITÀ DEI CEPPI

4.000 viti per ettaro

PRODUZIONI PER CEPPO DI

VITE

2 kg

RESA DELL'UVA IN VINO

65%

ANNO D'IMPIANTO

2011

EPOCA DI VENDEMMIA

Primi settembre

RACCOLTA

A mano in cassette

VINIFICAZIONE

Con diraspa-pigiatura soffice, breve macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo, pressatura soffice

FERMENTAZIONE ALCOLICA

In acciaio a temperatura controllata

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Non svolta

AFFINAMENTO

In botti di acciaio inox per almeno 8 mesi

METODO DI RIFINITURA

In bottiglia prima della messa in commercio

COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati

AROMA

Note che ricordano la pesca gialla sono ben evidenti e sostenute da sentori di miele di acacia

SAPORE

Freschezza e morbidezza rappresentano le sensazioni più immediate. Si avverte un'importante mineralità, giusta spalla ad un vino che, con la sua struttura, avvolge il palato

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Lo consigliamo in abbinamento con carni bianche e verdure in pastella, in particolar un piatto della cucina tradizionale "pollo e peperoni alla romana"

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12/14°C

