

BARRO SANTE CHARDONNAY IGT VENETO



Denominazione:	IGT Veneto
Tipologia:	Frizzante
Uve:	Chardonnay
Prevalente provenienza uve:	comune di Motta di Livenza
Tipo di terreno:	tessitura franco limosa e argillosa con accumulo di carbonato di calcio in profondità.
Allevamento:	Doppio capovolto
Densità d'impianto:	3500 piante per ha
Resa Massima:	130-150 q.li /ha
Vendemmia:	1 settembre – 10 settembre
Vinificazione:	Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Affinamento su feccia nobile in acciaio per 4 mesi e successivo imbottigliamento.

DATI ANALITICI MEDI

Alcool:	12,50 vol
Zuccheri:	10 g/l
Acidità totale:	5 g/l
pH:	3.20

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto:	colore giallo paglierino.
Profumo:	intenso e fine con sentori di frutta esotica.
Sapore:	rotondo e sapido, con un buon equilibrio tra freschezza e morbidezza.
Abbinamenti:	si sposa bene con piatti di pesce (in particolare crostacei e molluschi) ed è ottimo come aperitivo.
Tipo di bicchiere:	calice da vino bianco di media ampiezza.
Temperatura di servizio:	8°-10°C

SANTE BARRO



AZIENDA AGRICOLA BARRO SANTE

VIA MUGGIA 36, 31045 MOTTA DI LIVENZA (TV)
WWW.BARROSANTE.COM - INFO@BARROSANTE.COM
TEL/FAX +39 0422 76 81 30