

CHARDONNAY 100%

Ca' Santa

Di colore giallo paglierino carico, al naso evidenzia note di frutta tropicale, quali pompelmo, ananas e papaya uniti a dolci sfumature vanigliate e di crema pasticcera. In bocca risulta pieno, ricco e cremoso.

Tipologia: Vino bianco varietale

Varietà: 100% Chardonnay

Altitudine: 350m slm

Terreno: franco-limoso-argilloso

Epoca di raccolta: inizio settembre

Vinificazione: le uve utilizzate per produrre questo vino subiscono una leggera sovrasmaturazione in vigneto e, prima di essere raccolte, vengono sottoposte a cernita manuale. Una volta giunte in cantina le uve vengono diraspate e pigiate prima di essere macerate a bassa temperatura. Questa ha una durata di circa 12 ore, a cui seguono svinatura, sfeccatura per decantazione e fermentazione alcolica. Il 30% fermenta in botti nuove (tonneau). Il vino affina "sur lie" per 8 mesi. Viene imbottigliato e commercializzato a partire dalla primavera successiva alla vendemmia



CAVALLERO
AZIENDA AGRICOLA