

CESARI

FINE WINES OF VERONA

Mitico Chardonnay Trevenezie Indicazione Geografica Tipica



La qualità della materia prima, unita all'esperienza acquisita ci ha convinti a confrontarci anche su prodotti "internazionali" e l'eccellente risultato ci ha convinti a perseverare su questa strada. Questo vino è frutto di una ricerca agronomica accurata sia per il vitigno quanto per la giacitura e l'esposizione del terreno.

Produzione

Lo Chardonnay 100% costituisce la base di questo vino a monovitigno. L'areale di coltivazione è racchiuso nella zona sud della provincia di Trento e nel tratto confinante con la provincia di Verona. Le condizioni pedologiche particolarmente favorevoli della valle dell'Adige garantiscono uve sane e particolarmente ricche dal punto di vista zuccherino e aromatico. La vendemmia rigorosamente effettuata a mano consegna alla cantina l'uva destinata alla vinificazione in bianco. Il mosto dopo opportuna decantazione viene posto a fermentare per il 30% in barriques (francese), il 30% in botte grande (rovere di Slavonia) e il 40% in acciaio. Solo dopo circa 10 mesi si effettua l'assemblaggio delle aliquote al fine di procedere all'imbottigliamento. Circa 6 mesi di riposo in bottiglia sono necessari per apprezzarne i suoi positivi aspetti.

Descrizione organolettica

Alla miscita colpisce per il suo colore giallo paglierino intenso, emanando uno spiccato bouquet di frutta esotica costituita da ananas e kiwi legata a sentori delicatamente gradevoli di vaniglia e tostato tenue. Avvolgente nel corpo di buona persistenza caldo e armonico.

Abbinamenti e servizio

È un vino importante che si abbinava con risotti e paste a base di pesce, crostacei e carni bianche. Servire a 12-14°C.

Dati analitici

Alcool: 13%

Acidità totale: 4,80 gr/l.

Acidità volatile: 0,31 gr/l.

Zuccheri riduttori: 4,7 gr/l.

Estratto secco netto: 19,8 gr/l.

*Il clima ci è stato vero amico.
I vigneti, tra i migliori della
zona, hanno dato uve eccellenti.
La vendemmia è stata asciutta,
ventilata. Le barriques hanno
aggiunto profumi intensi e ben
equilibrati. Questo connubio ci
ha regalato una buona annata.*

CESARI