



TENUTE  
**TOMASELLA**



*Emozioni in un sorso*



## CHARDONNAY

### Trevenezie IGT

Produzione	100% Chardonnay.
Resa	130 q.li/ha.
Allevamento	Guyot.
Vendemmia	manuale con selezione delle uve.
Vinificazione	vinificazione in bianco con pressatura soffice; fermentazione a temperatura costante controllata di 16°C per esaltare le caratteristiche. Fermentazione malolattica completamente svolta.
Affinamento	5 mesi in acciaio su lieviti, 2 mesi di affinamento in bottiglia.
Gradazione	12,5 % vol.
Colore	giallo paglierino.
Profumo	floreale, fine, persistente, con una mineralità tipica del terroir, profumo di melone ed agrumi, torta di mele.
Sapore	armonico, fresco, con spiccata sapidità e note di miele d'acacia.
Accostamento	si accompagna ottimamente con primi piatti leggeri, risotti, carni bianche e pesci al forno.
Servizio	va servito in calici di vetro alla temperatura di 10-12°C.
Conservazione / Evoluzione	il picco di affinamento in bottiglia è a circa un anno; il mantenimento delle qualità è fino a circa 3 anni.

#### RICONOSCIMENTI

WEIN GUIDE DEUTSCHLAND 2020 | Pinot grigio 2018 88/100  
ONAV Prosit 2019 | Pinot Grigio Delle Venezie DOC 2017 2/3 PROSIT