

Vini oltre ogni confine




TENUTE
TOMASECCA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Chardonnay

Trevenezie IGT

PRODUZIONE: 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, seguito da 2 mesi di affinamento in bottiglia.

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.

TENUTE TOMASECCA - via Rigole, 103 - 31040 Mansuè (Treviso) - Italia

riconoscimenti

