



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

CHARDONNAY DOC Collio



Classificazione: Chardonnay DOC Collio

Uva: 100% Chardonnay

Nome Vigneto: Monte Fortino

Terreno: Marnoso - arenario

Orientamento: Nord - Sud

Altitudine: 90 metri

Sistema di Allevamento: Guyot 2.40 X 1.00 m

Vendemmia: 17-21 Settembre 2009

Produzione Bottiglie: 3.300

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione a freddo e fermentazione alcolica in carati di rovere da 225 litri. A fine fermentazione i lieviti vengono tenuti in sospensione fino a maggio successivo con frequenti batonage.

Note degustative: Bianco di grande struttura, caldo per la sua alcolicità. Ha un colore giallo con riflessi dorati; al naso ricorda frutti gialli come la mela e la banana. Il gusto è pieno con un ottimo equilibrio fra corpo ed alcolicità che lo rende piacevole alla beva, con un leggero ed elegante ricordo di vaniglia.

Accostamenti Gastronomici: Vino da abbinare a primi piatti saporiti, a tutte le carni bianche e al pesce cucinato al forno. Va servito a 14° C.

Dati analitici: Alcool 14,20% vol

Acidità Totale 5,20 g/l.

Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513
info@tenutavillanova.com • www.tenutavillanova.com