

VITALBA

Chardonnay

- **Categoria:** vino da tavola
- **Vitigni:** Chardonnay in purezza
- **Estensione vigneti:** 3 Ha
- **Giacitura:** media collina
- **Esposizione:** sud/ovest
- **Forma di allevamento:** casarsa
- **Sesti d'impianto:** m. 1,25x3
- **Epoca di raccolta:** prima decade di settembre
- **Sistema di raccolta:** manuale in cassetta
- **Resa/Ettaro:** 90 q.li
- **Resa/pianta:** 2,7-3,4 Kg
- **Vinificazione:** pigiatura soffice con pressa orizzontale e fermentazione dei mosti in vasche di cemento vetrificate per 10-15 giorni a temperatura controllata (max 16-18°C).
- **Affinamento:** in vasche di cemento vetrificate, per almeno 4 mesi. Imbottigliamento sterile a freddo
- **Gradazione alcolica:** 11,5-12% vol.
- **Conservazione delle bottiglie:** in posizione orizzontale, al buio, a temperatura di 14-16°C.
- **Caratteristiche organolettiche:** vino bianco secco, vivace, fruttato, leggermente aromatico. Da bere giovane (entro 2 anni dalla vendemmia), a temperatura di 4-6°C.
- **Abbinamenti:** antipasti, primi piatti delicati, portate a base di pesce; molto indicato anche come aperitivo
- **Codice EAN:** 8 033737 460016



Azienda Agricola LURANI CERNUSCHI
Via Convento, 3 - 24031 Almenno S.Salvatore (BG)
Telefono e Fax 035.642576
www.luranicernuschi.it - cantina@luranicernuschi.it

