



LUMEN

CHARDONNAY COLLI EUGANEI DOC



AREA:	Cinto Euganeo (PD)
SUOLO:	Medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
RESA PER ETTARO:	120 Q/ha
DENSITÀ D'IMPIANTO:	4000 ceppi/ha
VARIETÀ:	100% Chardonnay
ANNATA:	2021
GRADO ALCOLICO:	13 % vol.

TECNICHE DI COLTIVAZIONE E DI VINIFICAZIONE:

Lo Chardonnay è una varietà coltivata in azienda da lungo tempo, che si è adattata molto bene ai nostri terreni esprimendo appieno le peculiarità di un suolo vulcanico straordinariamente complesso.

Dopo la raccolta, l'uva viene diraspata e immediatamente pressata in modo delicato, per estrarre solo le frazioni più nobili del mosto. La fermentazione avviene a 16/18°C in vasche d'acciaio e dura circa 10 giorni.

AFFINAMENTO:

Post fermentazione il vino subisce un unico travaso. Successivamente una parte viene messa in barrique di rovere francese, di terzo passaggio, e la restante rimane ad affinare in vasca d'acciaio sulle proprie fecce fini. Dopo 6/8 mesi le due masse vengono assemblate in proporzione variabile in funzione delle sensazioni gustative.

COLORE: giallo paglierino carico con riflessi citrini

PROFUMO: note intense di fiori bianchi e crosta di pane, frutta dolce a polpa gialla, con importanti sensazioni minerali.

GUSTO: al palato il vino si presenta sapido, voluminoso, caldo, dotato di grande persistenza retro-olfattiva.

ABBINAMENTI:

Gli abbinamenti con questo tipo di vino bianco sono davvero molteplici poiché lo Chardonnay è un vino da tutto pasto che si può servire dall'antipasto fino ai formaggi. Ottimo accompagnamento per primi piatti a base di pesce e molluschi e secondi piatti di pesce o carni bianche.

La nostra versione affinata in legno e più strutturata, si sposa bene anche con primi piatti più corposi come le lasagne al forno o i bigoli al ragù d'anitra, ma anche con piatti della cucina orientale, ad esempio noodles e pollo al curry.

Absolutamente da provare con le lasagne agli asparagi o al salmone!

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 / 12 °C

AZIENDA AGRICOLA VIGNA VECCHIA DI VERONESE COSTANTINO

Via Fattorelle, 11 - 35030 Cinto Euganeo (PD) - info@vignavecchiawine.it - Cell. 340 7284540 - www.vignavecchiawine.it