

# Chardonnay Passi di Luce 2012

opera di Fabio Adani



**Vitigno:** Chardonnay 100%

**Terreno:** Terreno alluvionale di componente argillosa

**Zona Vinicola:** Veneto Orientale

**Classificazione del vino:** IGT Veneto Orientale

**Metodo di Coltivazione:** Guyot con 6.000 ceppi per ettaro

**Vendemmia:** Tra l'ultima decade di agosto e la prima decade di settembre

**Metodo di Vinificazione:** Pressatura soffice al 100%. Avvio fermentazione con lieviti selezionati e controllo temperatura di fermentazione da 16° a 18°C.

**Maturazione:** In vasche di acciaio inox sui propri lieviti per 3 mesi.

**Caratteristiche:** Riflessi verdolini. Si esprime con sentori floreali e di frutta esotica, pesca gialla e glicine. Morbido al palato sorretto da notevole sapidità.

**Evoluzione nel tempo:** Dipende dall'annata in genere la maturità ideale avviene nel 1°-2° anno.

**Temperatura di Servizio:** 10°-12° C

**Gradazione Alcolica:** 12,50%

**Abbinamenti:** Buono da aperitivo. Ottimo con frittura di verdura.