

# REDENTORE

VINI SENZA SOLFITI AGGIUNTI

## CHARDONNAY

Redentore Chardonnay è un omaggio ad una delle festività più sinceramente sentite dai veneziani. La “Festa del Redentore” viene festeggiata oggi con un fantasmagorico spettacolo pirotecnico notturno e sontuose cene in barca nel bacino di San Marco e nel Canale della Giudecca ogni terzo sabato del mese di luglio.

**Redentore Chardonnay** esprime il tipico aroma di questa varietà, con sentori di frutta esotica e agrumi. Grazie alla sua freschezza e al gusto ampio ed equilibrato, è ideale come aperitivo, con piatti di pesce, aragoste e spaghetti ai frutti di mare. Si consiglia di servire a 8-10°C. Senza solfiti aggiunti.



### SCHEDA TECNICA

**NATURALITA'**: principi biologici e vegani, senza solfiti aggiunti.

**DENOMINAZIONE VINO**: Chardonnay Trevenezie IGT.

**UVE**: 100% Chardonnay.

**ZONA DI PRODUZIONE**: nord-est di Italia.

**TERRENO**: argilloso di origine alluvionale.

**CLIMA**: mite, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.

**DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO**: 4.000-8.400 viti/ha allevate a guyot.

**GESTIONE DEL VIGNETO**: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

**VENDEMMIA**: inizio di settembre, con piena maturità aromatica delle uve e buona acidità.

**VINIFICAZIONE**: diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta esclusivamente con lieviti indigeni in serbatoi di acciaio inox a 18°C. Poi il vino matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti, al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino.

**ALCOL**: 12,5-13% vol. (a seconda dell'annata).

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**: colore giallo paglierino intenso, esprime il tipico aroma di questa varietà, con sentori di frutta esotica e agrumi. Ha un gusto ampio ed equilibrato.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**: 8-10°C.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**: ideale come aperitivo, con piatti di pesce, aragoste e spaghetti ai frutti di mare.

**CONSERVAZIONE**: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 5 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 2-3 anni dalla vendemmia.

**CAPACITA' BOTTIGLIA**: 750 ml.

**DIMENSIONE BOTTIGLIA** (diametro x altezza): 87,7 x 253 mm.

**PESO BOTTIGLIA E CARTONE** (pieni): 1,35 kg/bt x 8,6 kg/ct.

**BOTTIGLIE PER CARTONE**: 6.

**CARTONI E BT PER PALLET**: 7 strati da 16 ct, pari a 112 ct per pallet, 672 bt.

**DIMENSIONE CARTONE** (lunghezza x larghezza x altezza): 275 x 183 x 255 mm.