



## CHARDONNAY

Il nome DS deriva dalle iniziali del cognome De Stefani, famiglia che da cinque generazioni produce vini Premium in Veneto, Italia. "Tra Mari e Monti" rappresenta il vero significato di questi vini, accuratamente prodotti in Veneto tra il Mar Adriatico e le Dolomiti, dove il microclima è perfetto per la crescita e maturazione delle uve.

**DS Chardonnay** presenta un colore giallo paglierino cristallino e al naso un raffinato aroma di fiori di ginestra e biancospino, con timbri minerali di gesso e pietra focaia. Al gusto è piacevolmente fresco, grazie alla sua vivace ed equilibrata acidità, è consigliato in abbinamento a crostacei, salmone, frittura e carni bianche. Suggeriamo di servire a 8-10°C.

### SCHEDA TECNICA

**DENOMINAZIONE VINO:** Chardonnay Veneto IGT.

**UVE:** 100% Chardonnay.

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

**TERRENO:** alluvionale, molto ricco di argilla.

**CLIMA:** mite, con poche piogge e temperature estive alte che permettono una perfetta maturazione dell'uva.

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

**GESTIONE DEL VIGNETO:** per ottenere la perfetta maturazione delle uve, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle cimature estive e delle attente defogliazioni. Inoltre, la resa è molto bassa per produrre uva ricca di corpo e aroma.

**VENDEMMIA:** inizio di Settembre, quando le uve hanno raggiunto una maturazione eccellente mantenendo un buon livello di 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 si affina per svariati mesi sui propri lieviti in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. I lieviti sono mescolati frequentemente per elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino.

**ALCOL:** 12,5% vol.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** colore giallo paglierino cristallino. Al naso un raffinato aroma di fiori di ginestra e biancospino, con timbri minerali di gesso e pietra focaia. Al gusto è piacevolmente fresco, grazie alla sua vivace ed equilibrata acidità.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** ideale con crostacei, salmone, frittura e carni bianche.

**CONSERVAZIONE:** in un luogo fresco e buio, conservando la bottiglia in posizione orizzontale. La sua struttura e complessità permettono al vino di migliorare nel tempo durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 10 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 3-5 anni dalla vendemmia.

**CAPACITA' DELLA BOTTIGLIA:** 750 ml.

**DIMENSIONE BOTTIGLIA** (diametro x altezza): 80 x 300 mm.

**PESO BOTTIGLIA E CARTONE** (pieno): 1,25 kg/bt, 7,80 kg/ca.

**BOTTIGLIE PER CARTONE:** 6.

**CARTONI E BT PER PALLET:** 6 strati da 19 ct, pari a 114 ct per pallet, 684 bt.

**DIMENSIONE CARTONE** (lunghezza x larghezza x altezza): 246x 175x305.



DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia

Tel. +39 0421 67502 – E-mail: [info@de-stefani.it](mailto:info@de-stefani.it) – [www.de-stefani.it](http://www.de-stefani.it)