



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% 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.