



VITÀLYS

Uve: Chardonnay.

Vitàlys richiama l'Italia e deriva dalla parola latina "vitalis", che significa vitale, pieno di vita. Questo vino dà, infatti, gioia e voglia di vivere attraverso le sensazioni evocate dalla sua degustazione.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Chardonnay Venezia DOC.

UVE: Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE: viene prodotto nel podere Le Ronche, ubicato a Fossalta di Piave. "Le Ronche" è il nome della località in cui sono localizzati i vigneti. Si trova a 10 km dal mare Adriatico e 50 km dalle Alpi.

TERRENO: di origine alluvionale, detto "caranto", composto da argilla bianca e sedimenti di roccia dolomitica.

CLIMA: mite, con piovosità medio-bassa e temperature estive che permettono un'eccellente maturazione dell'uva.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 8.400 viti/ha allevate a Guyot.

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 1986-2009.

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 oculature defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

VENDEMMIA: inizio di settembre, quando le uve hanno raggiunto la maturità aromatica mantenendo ancora un buon patrimonio acido.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta in barrique. Poi il vino matura in barrique 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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino, profumo fruttato, di mandorla e di mela golden, gusto delicato, con un finale lungo ed elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ottimo con "cicheti" (tipici stuzzichini veneziani), risotti, insalate di mare e tempura.

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 15 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 5 anni dalla vendemmia.

ALCOL: 12-12,5%vol.

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA: (diametro x altezza): 82 mm x 300 mm.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE: kg (pieni): 1,25 kg/bt 7,80 kg/ct.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

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

DIMENSIONE CARTONE: (lunghezza x larghezza x altezza): 246x175x305 mm.