



GIUSTI WINE

CHARDONNAY TREVENEZIE IGT "DEI CARNI"



Questa tenuta in origine, era un antico letto del fiume Piave, infatti è caratterizzato da ghiaia e ciottoli. Questo tipo di terreno conferisce molta freschezza nei vini, rendendolo ideale nella produzione dei nostri bianchi di buona acidità.

La Torre di Giusti Wine, si trova nel mezzo di tenuta Rolando da dove si può osservare tutta la grandezza della tenuta circostante, che affaccia al Montello.

Vitigno: Chardonnay

Tenuta: Rolando

Terreno: Di medio impasto tendente all'argilloso, con buona presenza di scheletro composto da sabbie grossolane e ciottoli.

Allevamento: Sylvoz

Densità: circa 3.500 piante per ettaro

Vinificazione: Vinificazione in bianco. La fermentazione primaria avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Il vino post fermentazione viene conservato per tre mesi a contatto con il lievito di fermentazione ed agitato periodicamente sino alla preparazione all'imbottigliamento.

Alcool effettivo: % vol. 12,00 ± 0,50

Acidità totale g/l: 6,00 ± 0,50

Zuccheri g/l: inferiore a 1

Profilo sensoriale

Il colore è giallo paglierino dai riflessi luminosi. Il profumo è intenso, fruttato e floreale con note di banana e pera.

In bocca ha un gusto fresco e di ottima struttura, al palato risulta pieno ed avvolgente.

Abbinamenti: Ottimo in abbinamento con gli antipasti magri, le minestre, i risotti alle erbe ed i piatti a base di pesce.

Temp. di servizio: 8 - 10 ° C.