



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.