BIASIOTTO 1907

Chardonnay

Trevenezie IGT

Si distingue per corposità, velluto e finezza.
Vale per la sua origine.

Caratteristiche organolettiche

Vista
Colore giallo paglierino intenso.

Olfatto
Il profumo è un mix di note floreali e fruttate, in particolar modo si possono avvertire fiori bianchi e gialli, oltre a note di pesca, mela e pera mature e ananas.

Gusto
Al palato si presenta ben strutturato, avvolgente e con un buon equilibrio tra sapidità e acidità; il finale è persistente e si possono cogliere eleganti sentori di frutta.

Abbinamenti
Il vino Chardonnay, grazie alle sue caratteristiche, si sposa molto bene con tutti i piatti di pesce, sia primi che secondi, soprattutto se elaborati e saporiti. Perfetto l'abbinamento con cibi con una buona componente grassa come salmone e fritture, ma anche con piatti a tendenza dolce come il sushi e i crostacei. Un buon abbinamento è anche quello con le carni bianche, cotte alla griglia o al forno, e accompagnati da salse leggere. Con lo Chardonnay si può giocare anche per contrasto abbinandolo a pietanze sapide come formaggi stagionati e salumi.

Chardonnay
Trevenezie IGT

Metodologia di lavorazione

Dopo la vendemmia, l'uva viene versata in un rimorchio in acciaio inossidabile e immediatamente trasferita alla diraspa/pigiatrice, che separa i raspi dagli acini e pigia questi ultimi.

Successivamente il pigiato viene trasferito nella pressa soffice che estrae tutto il mosto senza usare pressioni elevate e separa dunque definitivamente le bucce dalla parte liquida.

A questo punto il mosto passa nelle vasche di acciaio a temperatura controllata dove inizia la fermentazione alcolica dopo l'aggiunta di lieviti selezionati.

Quest'ultima fase è importantissima e determinante per il bouquet finale del prodotto (temperatura di fermentazione 16°C).

Il prodotto viene dunque travasato e, dopo un periodo a contatto con le fecce nobili, viene centrifugato e lasciato a temperatura inferiore a 0°C per la stabilizzazione tartarica.

Ultima fase l'imbottigliamento, eseguito ovviamente con macchinari in acciaio previamente sterilizzati a vapore e senza l'ausilio di alcun prodotto chimico.

- **Uve:** Chardonnay
- **Zona di produzione:** Comune di Codroipo
- **Sistema di allevamento:** Doppio capovolto
- **N° di piante/ha:** 3.000
- **Produzione/ha:** 120 quintali
- **Epoca di vendemmia:** Fine agosto
- **Principali caratteristiche del mosto alla spremitura:** Grado zuccherino circa 22%, acidità fi ssa (espressa in acido tartarico) 7,8 g/l, Ph 3,1

Azienda Agricola Biasiotto S.AG.S
via Piave, 16 - 32038 Quero Vas (BL) Tel. +39 0439 788000 - Fax +39 0439 787734
Unità Locale: Via Palazzo, 26 - 33033 Muscoletto di Codroipo (UD)

www.vinibiasiotto.it - info@vinibiasiotto.it

Clicca qui per:
Smaltimento imballaggi