



[QR CODE WEB](#)



Chardonnay Vino IGT Umbria - Bottiglia da 0,75 Lt - Cantina Baldassarri

Disciplinare: IGT Umbria - Chardonnay

Esame organolettico

Uvaggio: 100% Chardonnay.

Aspetto: Netto, limpido.

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: Molto piacevole sul piano olfattivo. Le note che si percepiscono in maniera netta ed intensa sono quelle di frutta secca, in particolare nocciole e mandorle, tipiche della varietà "chardonnay" nei climi caldi e secchi.

Rimane anche un fondo piacevole di fiori e frutti marini, tra i quali ricordiamo la pera ed il melone.

Sapore: Un vino certamente completo sul piano gustativo.

Buono l'equilibrio tra una giusta gradazione alcolica e un'acidità presente e ben bilanciata. Nel complesso si tratta di un prodotto molto ben strutturato, pastoso, di gran corpo e nel contempo di grande morbidezza.

Produzione: La raccolta è effettuata in cassette forate da KG15 cad. Le uve vengono diraspate e subiscono una pressatura soffice e qui avviene la sua selezione delle diverse frazioni di mosto.

Il mosto viene illimpidito e vengono separati i fondi.

Vengono aggiunti i lieviti selezionati. La fermentazione alcolica che è termo controllata dura circa dieci giorni.

L'affinamento viene fatto in acciaio inox "sur lies".

Il vino viene stabilizzato tartaricamente a freddo durante il mese di febbraio. Successivamente il vino viene assemblato e imbottigliato.

Abbinamenti gastronomici: Uno Chardonnay di tale complessità

e struttura non solo si abbina perfettamente con antipasti e piatti a base di pescema anche con portate più elaborate come zuppe verdure o carni bianchi.

Eccellenza italiana by Gustox

Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>