

## Torre Pieve Chardonnay Igt Verona



EIN CHARDONNAY VON VOLLER STRUKTUR, ELEGANZ UND KOMPLEXITÄT, von drei Klonen und besonders dichter Pflanzung gewonnen. Teilweise mit langer Gärung gekeltert und mit einer langen Reifung bei Kellertemperatur in Barrique.

Strohgelbe transparente Farbe mit leichten grünlichen Nuancen. Ein intensives, für den Chardonnay typische Aroma, mit Noten von frischem Obst und gerösteten Aromen von Vanille, die die exotischen Duftnoten von Ananas und Banane umschleiern. In der Nase Anklänge von Zitrusfrüchten, Nüssen und Butter. Der Geschmack zeigt eine ausgezeichnete und elegante, feine, gut ausgewogene Struktur mit einer ausgeglichenen Balance zwischen Säure und Geschmack.

#### KLASSIFIZIERUNG

Chardonnay Veronese – Igt- geschützte geografische Angabe

#### HERKUNFT

Val d'Illasi, 16 km östlich von Verona entfernt, die Lage des Geländes von Nord bis Süd in leichter Hanglage.

#### BODENBESCHAFFENHEIT

Tonhaltig, der Unterboden ist leicht kalkhaltig und mergelig.

#### TRAUBENSORTE

100% Chardonnay

#### PFLANZENDICHTE

Cordone speronato – 9.500 Pflanzen pro ha

#### PFLANZENSETZUNG

1990/1993

#### PRODUKTIONSPHILOSOPHIE

Durch ausgesuchte Hänge, hoher Dichte und geringem Ertrag und einer aufmerksamen Weinherstellung wird ein Chardonnay von starkem Charakter und als Ausdruck des für die weißen Rebsorten so geeignete Terroir der Val d'Illasi hergestellt.

#### AGRONOMISCHER VORGANG

Dank der modernen Anlage von großer Dichte erfolgt 70% des Betriebs mechanisch. Manuell erfolgt die Auswahl der Knospen im Frühjahr, das Lichten gegen Mitte Juli und die Traubenlese.

#### WEINLESE, HERSTELLUNG UND REIFUNG

Nachdem die Trauben in der ersten und zweiten September-Dekade geerntet werden, werden sie gekeltert. Der entstandene Most nach anschließender Abkühlung dekantiert und trennt sich von den Ablagerungen. 50% des Mostes gärt und reift ca. 150 Tage in neuen Barrique mittlerer Röstung. Die restlichen 50% fermentieren bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks. Im folgenden Monat März werden die so hergestellten Weine gemischt und 6 Monate verfeinert. Der Wein wird dann in Flaschen gefüllt und 6 Monate der Flaschengärung ausgesetzt.



13,5% VOL.

SERVIERTEMPERATUR 12°-13°C

PASST ZU *leichten Vorspeisen, Nudel- und Fischgerichten*

WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE

*Una tenuta privata della Famiglia Bertani - A Bertani Family private estate*

Az. Agricola Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani · Località Novare 1 · 37024 Arbizzano di Negrar · Verona - Italien

tel: +39 045 6028802 · email: info@tenutasantamaria.wine