

Torre Pieve Chardonnay Igt Verona



UNO CHARDONNAY DI PIENA STRUTTURA, grande eleganza e complessità, ottenuto da tre cloni ad impianto particolarmente denso. Vinificato in parte con fermentazione e lungo affinamento in barrique di rovere a temperatura di cantina.

Colore giallo paglierino, cristallino e leggere sfumature tendenti al verde. Profumo intenso, tipico dello Chardonnay, con sentori di frutta fresca ed aromi tostati di vaniglia che fanno da velo a profumi esotici di ananas e di banana. Al naso sentori di agrumi, nocciole e burro fuso. Al gusto denota un'ottima ed elegante struttura fine e ben equilibrata con una morbidezza tra acidità e sapidità.

CLASSIFICAZIONE

Chardonnay Veronese - Indicazione Geografica Tipica

FILOSOFIA DI PRODUZIONE

Attraverso cloni selezionati, alta densità basse rese e un'attenta vinificazione si produce questo Chardonnay dal grande carattere ed espressione del terroir della Val d'Illasi, particolarmente votato alle varietà bianche

PROVENIENZA

Val d'Illasi, 16 km ad est di Verona, con esposizione del terreno da nord a sud in leggero declivio

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilloso con sottosuolo tendenzialmente calcareo-marnoso

VITIGNO

Chardonnay 100%

SESTO D'IMPIANTO

Cordone speronato - 9.500 ceppi/ha

ANNO DI IMPIANTO

1990/1993

GESTIONE AGRONOMICA

Data la densità ed il sistema di allevamento dell'impianto, la conduzione viene eseguita meccanicamente per l'70%. Manualmente si eseguono la selezione delle gemme in primavera, il diradamento dei grappoli verso la metà di luglio e la vendemmia.

VENDEMMIA, VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Uve raccolte nella prima e seconda decade di Settembre, entrano in pressa e il relativo mosto dopo successivo raffreddamento decanta separandosi dai suoi sedimenti. Il 50% fermenta ed affina in barrique nuove di media tostatura per circa 150 giorni. Il restante 50% del mosto fermenta a temperatura controllata in recipienti inox. Nel marzo successivo alla vendemmia i vini così ottenuti vengono assemblati e affinati per circa 6 mesi. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento per 4 mesi.



13,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°-13°C

ABBINAMENTI *Antipasti leggeri, primi piatti a base di pasta e pesce*

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 - Italia

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