



### Dati analitici:

Grado alcolico: **10,5%**  
Residuo zuccherino: **2 g/L.**  
Acidità totale: **5,3‰**  
Estratto secco totale: **14‰**  
Pressione: -

### Uvaggio:

Chardonnay.

### Zona di produzione e clima:

Uve provenienti da vigneti giovani e medio-giovani situati nella fascia pedecollinare dell'Asolano. Esposti a sud, ad un'altitudine che varia dai 100 ai 150m s.l.m., i vigneti ricevono un'importante protezione climatica dai colli Asolani che si posizionano ortogonali ai venti freddi che provengono da nord-est. Il terreno è di medio impasto, con una buona componente argillosa.

### Resa:

250 q/ettaro. Resa per pianta auspicata: circa 10 kg.

### Vendemmia:

Prima decade di Settembre.

### Vinificazione:

Le uve vengono sofficientemente pressate e il mosto, immediatamente separato dalle bucce, segue la classica vinificazione in bianco con lieviti selezionati. Il tutto avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, per preservare la freschezza e la fragranza tipiche dei vitigni aromatici. La fermentazione alcolica, della durata di 15 giorni circa, è seguita da stabilizzazione tartarica e affinamento in autoclave ed infine da un breve periodo di riposo in bottiglia prima della messa in commercio del prodotto.

### Profilo organolettico:

Colore giallo paglierino brillante. Al naso rivela note di pesca bianca acerba accompagnate da sentori di camomilla. Al palato risulta asciutto e lineare, con una buona sapidità ed un'ottima acidità rinfrescante.

### Abbinamento:

Grazie alla sua grande freschezza può essere un'ottima alternativa alla bolicina d'aperitivo. Si abbina molto bene a crudité vegetali e di mare, nonché antipasti all'Italiana.

### Formato e imballo:

Bottiglia da 0,75 L.  
Cartoni da 12 bottiglie.  
Pallet EPAL da 50 cartoni (5 strati) o 60 cartoni (6 strati).