



L'illustrazione The Illustration



Le tipicità delle stagioni stravolgono il panorama, sorprendendo i nostri sensi con richiami di frutta tropicale alle note di pera e frutta secca. Lo Chardonnay è un vino dal gusto complesso e vellutato, con note di pera e frutta secca, arricchite da accenni di note balsamiche.

The typical traits of the seasons radically change the landscape, surprising our senses with references to tropical fruit with notes of pears and nuts. Chardonnay is a wine with a complex, velvety taste, with hints of pears and nuts, enriched by balsamic notes.

Scopri gli altri vini del mondo Aria
Discover the other wines of the "Aria" world
**Cabernet Franc • Pinot Bianco • Pinot Grigio
Malbec • Moscato Giallo • Prosecco Frizzante**

B&F

BERTO & FIORELLA

BACCICHETTO

Chardonnay

○ Aria

SCHEDA TECNICA

Denominazione: I.G.T Venezia Giulia

Varietà d'uva: Chardonnay

Sistema di allevamento: Sylvoz, Guyot bilaterale

Metodi di difesa: Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.

Epoca di vendemmia: Prima e seconda decade di settembre.

Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento: A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati.

NOTE SENSORIALI

Colore: Giallo paglierino con note dorate.

Profumo: Intenso, ampio e avvolgente. Spiccate note floreali con gelsomino si fondono a richiami di frutta bianca, mela matura e pesca bianca, e di frutta tropicale gialla, ananas e papaya.

Gusto: Pieno, complesso, vellutato. Attacco morbido con note di pera e frutta secca arricchite nell'evoluzione dagli accenni di note balsamiche. Buona persistenza e piacevole retrogusto di frutta a pasta bianca.

ABBINAMENTI

Particolarmente indicato per accompagnare primi piatti, carni bianche, formaggi freschi, piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14° C

DATA SHEET

Denominazione: I.G.T Venezia Giulia

Grape variety: Chardonnay

Training system: Sylvoz, bilateral Guyot

Pest management: Integrated pest control with controlled environmental impact.

Harvest time: First and second ten days of September.

Vinification: The grapes are delicately destemmed. Next they are gently pressed and the resulting must is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

Ageing: At the end of fermentation, the wine is kept on the lees in stainless steel vats for three months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: Flaxen yellow with golden notes.

Aroma: Intense, full and compelling. Distinctive floral notes of a jasmine blend with hints of white fruit, ripened apple and white peach, with yellow tropical fruits of pineapple and papaya.

Taste: Full, complex, velvety. Soft finish with notes of pear and dried fruit enriched over time by hints of balsamic notes. Long-lasting flavour and pleasant aftertaste of white fruits.

PAIRINGS

Particularly suitable for accompanying first courses, white meats, fresh cheeses and fish dishes.

SERVING TEMPERATURE

12-14° C