



BORGHO ANTICO

Viticoltori in Conegliano

1935



CHARDONNAY "ALTITUDO" TRE VENEZIE IGP

Linea "Le Spezie"

TERRITORIO

Uve: 85% Chardonnay, 15% Incrocio Manzoni

Ubicazione: Ponte nelle Alpi, zona alpina - prealpina

Tipologia suolo: limoso e sassoso, poco profondo con roccia affiorante

Altitudine: 400 m s.l.m.

VENDEMMIA E VIGNETI

Vendemmia: manuale in cassetta

Epoca: metà ottobre

Età dei vigneti: 10/15 anni

Densità d'impianto: 3.300 ceppi/ha

Sistema d'allevamento: Guyot

CANTINA

Vinificazione: vendemmia esclusivamente manuale, pressatura soffice delle uve intere, pulizia dei mosti a freddo con avvio della fermentazione a 16 °C con lieviti selezionati. Dopo la fermentazione si effettuano 2/3 travasi per eliminare le fecce più grossolane e successivamente si esegue una sosta in vasche di cemento con fecce nobili per 6/8 mesi. Questo processo serve per aumentare la struttura del vino e limitare l'uso dei solfiti.

Affinamento: in bottiglia 2-3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Color giallo paglierino carico di riflessi verdognoli. Al palato si presenta con un gusto asciutto, complesso, molto minerale dovuto al suolo di provenienza.

ABBINAMENTI

Ottimo con piatti di pesce, risotti con erbe spontanee e carni bianche.



Profumo:

Mela gialla, minerale, sassoso



Bottiglie prodotte:

2.000 bottiglie da 0,75 l
Confezione da 6 bottiglie



Temperatura di servizio:

10/12 °C



Gradazione alcolica:

13 % vol



Acidità:

7 gr/l



Residuo zuccherino:

1 gr/l

FLOREALE	●	●	●	●	●
FRUTTATO	●	●	●	●	●
MORBIDEZZA	●	●	●	●	●
SAPIDITÀ	●	●	●	●	●
SPUMA	●	●	●	●	●