

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SELEZIONI

CORI

Chardonnay Veneto IGT

Il Cori rappresenta per noi un nuovo progetto iniziato nel 2013. Nel nostro vigneto di Chardonnay da gennaio a giugno, abbiamo potato e diradato le vigne, per poi selezionare i grappoli ed ottenere la massima concentrazione di aromi e microelementi. A settembre, con la vendemmia a mano, abbiamo conservato la qualità ottenuta in vigna con una vinificazione minimal. Non abbiamo aggiunto solfiti in nessuna fase.

INFORMAZIONI TECNICHE

| | |
|---------------------------------|--|
| TIPOLOGIA DEL TERRENO | I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro, magnesio e potassio. |
| VITIGNI | Chardonnay |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Guyot bilaterale |
| ALTITUDINE | 150-180 mt s.l.m |
| ESPOSIZIONE | Sud, sud-ovest |
| SUPERFICIE DEL VIGNETO | 1,5 Ha |
| DENSITÀ DI CEPPI PER HA | 5200 |
| PRODUZIONE DI UVA PER HA | 80 q.li |
| ETÀ MEDIA DELLE VITI | 18 anni |
| EPOCA DELLA VENDEMMIA | Metà settembre, con raccolta a mano e selezione delle uve. |

VINIFICAZIONE

L'uva è raccolta a mano e posta in piccole casse. Immediata pressatura soffice a bassa temperatura, in assenza di ossigeno. Dopo la fermentazione a temperatura controllata di 16°C, il vino viene lasciato a contatto con le proprie fecce fini per i successivi 6 mesi, messe in sospensione ogni due settimane con il batonnage. In nessuna fase della vinificazione viene aggiunta anidride solforosa. Decantazione statica.

EVOLUZIONE E AFFINAMENTO Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

| | |
|---------------------------|----------|
| ALCOOL SVOLTO | 13% Vol. |
| RESIDUO ZUCCHERINO | 4,0 g/l |
| ACIDITÀ TOTALE | 6,2 g/l |

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino, profumo di mela, ananas. Al palato risaltano freschezza e una buona rotondità. Gusto pieno e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Consigliato con primi piatti elaborati, come risotti di pesce.

BOTTIGLIA € 750 ml