



COSTA

CHARDONNAY MARCA TREVIGIANA I.G.T.

Dalle nostre vigne situate nelle dolci colline tra la Presa XX e la Presa XVIII del bosco Montello uno Chardonnay dal tipico colore giallo paglierino con riflessi verde-dorati. Ricco di profumi fini ed eleganti che ricordano l'albicocca, la pesca, la pera e la frutta esotica questo vino è caratterizzato da un sapore netto, deciso e di buona struttura. Ottimo se servito con dei primi piatti a base di riso o con secondi di carni bianche.

From our vineyards located in the gentle hills between Trail XX and Trail XVIII of the Montello forest comes this Chardonnay with a typical straw yellow colour and greenish-golden highlights. Full of fine and elegant fragrances that bring to mind apricot, peach, pear and exotic fruits, this wine has a taste that is sharp, decisive and well structured. Excellent when served with rice-based first courses or with white meat main dishes.



VINI BIANCHI I.G.T.

www.vinicosta.it

**“CHARDONNAY” I.G.T.
MARCA TREVIGIANA****SCHEDA TECNICA**

Zona di origine:	Vitigni di proprietà nella zona del Montello - Treviso
Vitigno:	100% Chardonnay
Terreno:	Medio impasto, argilloso ricco di scheletro con tendenza al Calcareo
Esposizione vitigni:	Sud
Altitudine:	Alta collina
Forma di allevamento:	Sylvoz
Resa:	90.000 Kg/ha
Epoca di vendemmia:	Settembre
Vinificazione:	Pressatura soffice e decantazione statica a freddo. A mosto illimpidito si aggiungono i lieviti selezionati e quindi posto a fermentazione a temperatura controllata. Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane per un periodo adeguato a contatto con i lieviti eseguendo dei rimontaggi

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol:	12,50% Vol.
Residuo zuccherino:	5,00 g/l
Acidità totale:	5,50 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	Giallo paglierino con riflessi verde dorati
Profumo:	Ricco di profumi fini ed eleganti a base di albicocca, pesca, pera e frutta esotica
Gusto:	Corposo, armonico ed elegante
Abbinamento:	Primi piatti a base di riso o con secondi di carne bianche, ottimo con formaggi a media lunga stagionatura
Temperatura di servizio:	10-12 °C
Conservazione:	Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ad umidità costante lontano dalla luce

Formati disponibili Available sizes	Bottiglia classica 0.75 Lt Classic bottle 0.75 Lt.
---	--

**TECHNICAL DESCRIPTION**

Area of origin:	Vines owned in the Montello - Treviso area
Variety:	100% Chardonnay
Soil type:	Medium-textured, clay core and particularly rocky tending towards calcareous
Vine exposure:	Sud
Altitude:	High Hill
Training system:	Sylvoz
Yield:	90,000 Kg/ha
Harvest period:	September
Winemaking method:	Soft pressing and cold static decantation. The selected yeast is added to clarified must and then placed in temperature-controlled fermentation. Following alcoholic fermentation, the wine remains for a suitable period in contact with the lees, being pumped over

ANALYTICAL CHARACTERISTICS

Alcohol:	12,50% Vol.
Sugar residue:	5,00 g/l
Total acidity:	5,50 g/l

ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

Colour:	Straw yellow with greenish gold hues
Bouquet:	Full of fine and elegant fragrances made up of apricot, peach, pear and exotic fruits
Flavour:	Full-bodied, harmonious and elegant
Food matches:	Rice-based first courses or with white meat main dishes, excellent with medium to long-aged cheeses
Serving temperature:	10-12 °C
Storage:	Bottles should be stored in a cool location away from light at constant humidity

VINI COSTA Società Agricola S.S.

Via Cimitero, 24 - 31044 Località Biadene - Montebelluna - Treviso - Italy
Tel. +39 0423 190 3782 Email: info@vinicosta.it