

FASOLI GINO

vini dal 1925

CHARDONNAY IGT "PERANTONIE"



SUOLO:

Piede collinare con limo, sabbia e sassi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Pergola corta veronese.

UVE:

Chardonnay

RESA / HA:

80 quintali.

VENDEMMIA:

Raccolta manuale a partire dalla prima settimana di Settembre

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura il mosto viene macerato a freddo a contatto con le bucce per 12-15 ore.

Dopo una leggera spremitura il mosto viene posto in fermentini d'acciaio dove rimane per circa 10 giorni a temperatura controllata. In base

all'annata, una parte del mosto viene fatto fermentare in botti di rovere da 500 lt.

L'assemblaggio finale avviene qualche settimana antecedente alla messa in bottiglia.

FASOLI GINO

vini dal 1925

CHARDONNAY IGT “PERANTONIE”

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino, al naso presenta sentori di agrumi e frutta tropicale. Il sapore è elegante e armonico e l'acidità presente crea un grande equilibrio con la corposità dovuta all'affinamento in botti di rovere.

GASTRONOMIA:

Perantonie è l'abbinamento ideale per piatti di pesce e crostacei, carni bianche e formaggi freschi o di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

11 - 12 °C

TITOLO ALCOMETRICO VOL. EFFETTIVO:

13,5 % Vol.

STORIA DI “PERANTONIE”:

Abbiamo messo a dimora il vigneto Perantonie circa 25 anni fa, tra i primi ad essere introdotto nella Val d'Illasi. Spinti dalla ricerca di un vitigno aromatico per la produzione di spumante, lo Chardonnay Perantonie ha rivelato con il tempo caratteristiche ideali per la produzione di un grande vino bianco tranquillo.

FORMATO BOTTIGLIE:

0.75lt

POTENZIALE BEVIBILITA':

Perantonie può maturare in bottiglia per circa 2 anni