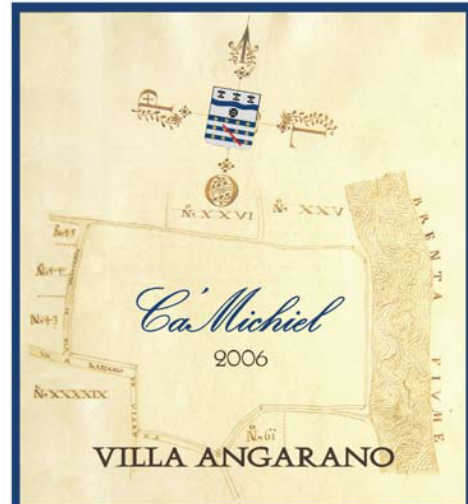


DENOMINAZIONE: *Ca' Michiel Chardonnay 100%*
ANNATA: 2006

STORIA DEL VINO: *Ca' Michiel di Villa Angarano e' frutto dell'assemblaggio di uve Chardonnay. Gli appezzamenti dedicati a questo vino sono situati sul versante est dell'azienda a circa 200 m s.l.m. I suoi terreni godono di ottima esposizione e giacitura. I terreni sono di medio impasto, con scheletro alluvionale. L'azienda negli anni ha riprodotto e trapiantato i vecchi biotipo dei suoi vitigni a bacca bianca al fine di non perdere le caratteristiche di tipicità e unicità. La conduzione degli appezzamenti è seguita durante tutte le fasi fenologiche apportando tutte le pratiche per una produzione limitata e di Qualità.*



La raccolta viene effettuata per singolo appezzamento e singola varietà. La vinificazione avviene parte in dei contenitori d'acciaio separatamente per varietà e maturità delle uve. La fermentazione alcolica dura per circa un mese a temperatura controllata. A vinificazione completata, il vino viene mantenuto a contatto delle fecce fini per oltre 6 mesi in piccoli fusti di rovere per conferire profumi e bouquet, per effetto della lisi dei lieviti. Segue poi lo sfecciamento e ulteriori pratiche di cantina.

Il vino viene successivamente assemblato, imbottigliato e affinato in bottiglia per circa 3 mesi prima della immissione nel mercato.

UVAGGIO: *Chardonnay 100%*

GRADAZIONE ALCOLICA: *13%-13,5%*

ZONA DI PRODUZIONE: *Altitudine 200 mt. slm. - esposizione al sud sud-ovest*

TIPOLOGIA DEL TERRENO: *Medio Impasto*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: *Cordone speronato con 8-10 gemme*

RESA PER ETTARO: *Non superiore a 85 quintali /ettaro.*

VENDEMMIA: *Prima decade di Settembre; raccolta a mano.*

VINIFICAZIONE: *Le uve raccolte sono state vinificate separate a temperatura controllata tra i 14°-16°C. La fermentazione alcolica si protrae per circa 20-25 giorni con permanenza sulle fecce per circa 6 mesi.*

AFFINAMENTO: *Dopo la permanenza sulle fecce fini viene travasato e assemblato per l'imbottigliamento.*

BOTTIGLIA: *Borgognotta 0,75 l*

CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE: *Giallo paglierino.*

PROFUMO: *Frutta matura, vaniglia, con tonalità albicocca*

ABBINAMENTO/SAPORE: *Aromatico di giusta acidità, si abbina bene con pietanze a base di pesce, con carni bianche e formaggi di media stagionatura.*