

CA' PERUZZETTO

“BIANCO SOSPIRI”

VENEZIA DOC CHARDONNAY '21



LA VIGNA: Secondo (0.24 ha)

Zona di origine	San Nicolò di Ponte di Piave
Suolo	Sedimentario argilloso, calcareo con presenza di caranto in profondità, pH subalcalino
Vitigno	Chardonnay 100%
Anno di impianto	2013
Sistema di impianto	Sylvoz
Densità per ettaro	3200 viti
Vendemmia	10 Settembre 2021
Resa media per ettaro	120 quintali
Resa media per ceppo	3,75 kg
Produzione annata	Media

IN CANTINA

Vinificazione	Torchiatura soffice delle uve dirasbate, fermentazione a temperatura controllata di 20 °C
Affinamento	7 mesi e mezzo in 2 barriques di rovere, 2 mesi di riassetto in acciaio, 4 mesi in bottiglia
Imbottigliamento	15 Luglio 2022
Bottiglie prodotte	600 da 0,75 L

DATI TECNICI

Alcool	13,1 %
Estratto secco	20,2 g/L
Acidità totale	4,8 g/L
Zuccheri residui	0 g/L
Anidride solforosa tot	73 mg/L

ANALISI SENSORIALE

Colore	Giallo intenso con riflessi dorati
Bouquet	Intenso, frutta bianca con lievi note terziarie
Sapore	Armonico, acido, minerale
Temperatura di servizio	14-16 °C