STEFANO POLA
VITICOLTORE DI MONTAGNA

CHARDONNAY

I.G.T. VIGNETI DELLE DOLOMITI

ZONA DI PRODUZIONE	—	Sedico – Valbelluna (Dolomiti Bellunesi)
VITIGNO	—	Chardonnay
ALTIMETRIA	—	650 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Guyot bilaterale
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	4000 ceppi/ha
PRODUZIONE PER ETTARO	—	6 t
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco, con pressatura soffice e selezione del mosto fiore.
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Decantazione statica, breve contatto sulla polpa, fermentazione a temperatura controllata.
AFFINAMENTO	—	Una parte in acciaio ed un'aliquota in legno.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	—	1 anno
GRADAZIONE ALCOLICA	—	12%
RESIDUO ZUCCHERINO	—	< 1 g/l
CONSERVAZIONE	—	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce.

FORMATI DISPONIBILI — 0,75 L

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante nella fase giovanile. Con l'affinamento, il colore evolve verso tonalità dorate più intense.

OLFATTO
Il profilo aromatico si distingue per le sue note fresche e raffinate. In gioventù, emergono sentori di mela verde croccante, pesca a polpa bianca, qualche frutto tropicale in generale e accenni di fiori bianchi come il gelsomino e il biancospino, particolarmente evidenti nelle annate più fresche. Ma la parte più interessante si manifesta in epoca più matura: si affievoliscono le note fresche per lasciare spazio all'aroma burroso-mieloso con qualche ricordo di canditi e pasticceria che sono tipici sentori varietali.

GUSTO
Al palato si distingue per una spiccata freschezza e una decisa sapidità, caratteristiche legate al territorio d'origine. Il corpo è compatto, asciutto e avvolgente, conferendo al vino una personalità ben definita.