



**VIGNE DEL BOSCO**  
**OL M È**

# Chardonnay

VENETO IGT

**VINO BIANCO FRIZZANTE**

**Vitigno:** Chardonnay 100%.

**Terreno:** argilloso limoso con fondo calcareo di caranto.

**Impianto:** vigneto allevato a Sylvoz, 2700 viti ad ettaro, con due archetti da 6/8 gemme ciascuno.

**Produzione:** 90/100 quintali per ettaro.

**Vendemmia:** rigorosamente a mano, l'uva deve essere raccolta non troppo matura, è una varietà precoce mediamente avviene nella terza decade di Agosto.

**Vinificazione:** le uve raccolte vengono diraspate e raffreddate immediatamente per evitare di ossidare gli aromi, veloce pressatura soffice dell'uva ed immediata decantazione statica del mosto a temperature molto basse. Dopo la prima pulizia del mosto si innesta la fermentazione, lunga e termo controllata a 15°C. Al momento dell'imbottigliamento il vino viene rifermentato in autoclave fino a raggiungere una pressione, di 2,5 atmosfere.

**Colore:** giallo paglierino.

**Olfatto:** persistente e fruttato di mela Golden, floreale di fiori di mandorlo.

**Gusto:** fresco, fruttato, morbido ed equilibrato.

**Alcool (% vol):** 12

**Temperatura di servizio:** 8/10°C

**Abbinamenti:** ideale negli aperitivi, o con antipasti magri di pesce nobile e frutti di mare.



Azienda Agricola Vigne Del Bosco Olmè  
Via Cal Torta, 549 - 30022 Ceggia (VE) Italia  
Tel/Fax 0421 329365 - info@vignedelbosco.com  
www.vignedelbosco.com