

TENUTA LA RIVA

Annata: 2015

COLLI BOLOGNESI CHARDONNAY DOC

CHARDONNAY DOC 2015

Uno di vitigni più diffusi al mondo, interpretato secondo lo stile della cantina, per ottenere un vino ricco, pieno e maturo, senza perdere in freschezza. Grande maturità del frutto e complessità, per un vino completo da tutto pasto.

Il vino si presenta con colore giallo dorato. I profumi richiamano la frutta gialla molto matura, con note ossidative dovute alla piena maturazione ed alla quasi totale assenza di anidride solforosa. Presenti anche aromi tipici da affinamento in bottiglia, come sentori di frutta secca. In bocca è morbido, intenso e di buon corpo, con una buona freschezza: invita a berne un altro bicchiere.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti di pasta con sughi di carne bianca o con sughi di pesce. Secondi piatti a base carne bianca o pesce.

COME SERVIRLO

Servire a 8-10°C

VINIFICAZIONE

Vino prodotto da circa 0,5 ha di vigneto, in un appezzamento situato fra i 200 ed i 250 metri sul livello del mare. Il terreno presente è di argille miste a sabbia e calcare. Il clima è di tipo mediterraneo temperato. La densità di impianto è di circa 2500 ceppi per ettaro con una resa fra i 70 e gli 80 quintali. La potatura viene effettuata a guyot doppio, la raccolta delle uve è esclusivamente manuale. L'età media dell'impianto è di 30/35 anni. I grappoli interi vengono sottoposti a una pressatura soffice, a cui fa seguito la fermentazione in acciaio, tramite inoculo di lieviti selezionati. Al termine della fermentazione, le fecce vengono rimosse per decantazione statica, a cui segue un anno di affinamento in acciaio ed almeno 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Il vino non è sottoposto a filtraggio sterile.



COLORE

Giallo dorato

ALCOOL

13%

VITIGNI

100% Chardonnay

