

Chardonnay di piccola botte  
Valdadige - Terra dei Forti - D.O.C.

ALBINO  
ARMANI  
VITICOLTORI DAL 1607



Chardonnay di piccola botte  
Valdadige - Terra dei Forti - D.O.C.

VENE TO



# Chardonnay di piccola botte - Valdadige - Terra dei Forti - D.O.C.

ALBINO  
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607



Uno Chardonnay aristocratico, in produzione limitata, che deve la ricca struttura e la complessità ai vecchi ceppi di vite e al processo di fermentazione e affinamento in botti di rovere. Un'arte riservata a mani delicate e uve potenti, il cui equilibrio è stato cercato per anni. Proposto a due anni dalla vendemmia e ideale per una lunga conservazione in bottiglia, è un vino raro che sa farsi aspettare e che ricompensa l'attesa.

Profilo sensoriale: Colore giallo con lievi riflessi dorati. Al naso evidenzia frutta matura, miele, crosta di pane fresco e lieve nocciola appena tostata. In bocca elegante e potente allo stesso tempo, persistente, con note di spezie dolci e mela golden matura.

Abbinamenti consigliati: Adatto con le carni leggere, bolliti e verdure alla griglia. Ottimo con il baccalà alla vicentina.

Temperatura di servizio: 14 ° C.

Zona di produzione: Località Ceradello a Dolcè (VR)

Vitigno: Chardonnay 100% - Età delle viti da 10 a 25 anni.

Composizione del suolo: Terreno morenico

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Gujot e pergola trentina. Potature invernali rigorose, e interventi mirati sulla vegetazione per il controllo dell'apparato fogliare e della produzione. Difesa dai parassiti secondo le indicazioni della lotta integrata.

Vendemmia: Manuale, indicativamente ai primi di settembre.

Vinificazione: Spremitura breve d'uve intere con macerazione sulle bucce a bassa temperatura. Separazione delle bucce a mezzo pressatura a bassa pressione e fermentazione in piccole botti di legno. Parziale svolgimento della fermentazione malolattica. Affinamento a contatto dei propri lieviti in legno per otto mesi e successivamente per 12 mesi in bottiglia.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi. Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18° C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie ( 12 per il mercato U.S.A.).

This is an aristocratic Chardonnay, produced in limited quantities, whose rich structure and complexity are due to the old roots, the process of fermentation and ageing in oaken barrels. The art of producing this wine is reserved to meticulous winemakers, using strong-flavored grapes, whose balance has been researched for years. We release this wine on the market two years after the harvest, but it is ideal for ageing in the bottle for several years. This is a rare wine that you have to wait for, and if you do wait, your patience will be rewarded.

Sensory profile: Yellow in colour with light gold flecks. The sniff reveals mature fruit, honey, fresh bread crust and slightly toasted nut. In the mouth elegant and potent at the same time. It is persistent, with hints of sweet spice and mature golden apple.

Food pairings: Meat, mature cheeses and grilled vegetables.

Service temperature: 14°C.

Production zone: Ceradello in Dolcè (VR).

Grape varieties: 100% Chardonnay - Age of the vines from 10 to 25 years.

Soil composition: Morainic

Vineyard - Growing systems and principal training forms: Guyot and "pergola trentina". Rigorous winter pruning and intervention on the vegetation for leaf control apparatus and production. Protection against parasites and soil management respecting the environment.

Harvest: Manual, around the beginning of September.

Vinification: Brief whole grape pressing with maceration of the skins at low temperature. Separation of the skins by low-pressure pressing and fermentation in small wooden barrels. Partial malolactic fermentation. Maturation in contact with its own yeasts in wood for eight months and subsequently for 12 months in bottle.

Storage: In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16 -18° C in the dark.

Bottle and content: Bordolese bottle of 0,75 lt.

Packaging: Box containing 6 bottles positioned vertically (12 for the market in the U.S.A.).

Chardonnay di piccola botte  
Valdadige - Terra dei Forti - D.O.C.  
VENEZIA

