

VINEA DOMINI



CHARDONNAY

vitigno originario della Borgogna, il suo nome deriva da un piccolo paese appunto Chardonnay, da “Chardon” che significa cardo. Le indagini molecolari hanno accertato che trattasi di un incrocio spontaneo tra Pinot Nero e Gouais avvenuto in epoca carolingia. Le uve sono molto diffuse in Italia anche se soltanto nel 1978 è stato iscritto al Catalogo Nazionale delle Varietà da Vino.

IMPRONTE VARIETALI

Dorato, fragrante, speziato, esotico e aristocratico.

DENOMINAZIONE:

I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica)

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

di natura vulcanica e argilla tufacea

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

GRADAZIONE ALCOLICA:

13% vol.

SENSAZIONE OLFATTIVE:

noce, nocciola, mandorla, castagne, mela verde, banana

ABBINAMENTO:

affettati, paste con sughi di verdura o di carne.
Frittate, formaggi caprini