

TENUTA MAZZOLINO



BLANC



Vigna	Ranzini, Fontana, Rivetta
Denominazione	IGT Provincia di Pavia
Varietà	100% Chardonnay
Prima annata prodotta	1993
Superficie vigneto	2,5 ettari
Esposizione	Nord/Nord-Est
Altitudine	180-220 s.l.m.
Pendenza	Dal 35% al 55%
Anno di impianto	2000
Piante per ettaro	5.500
Resa per ettaro	47 q
Tipo di terreno	Argilloso-limoso in superficie con vene di arenaria e un substrato gessoso
Potatura	Guyot semplice
Vendemmia	Manuale in cassetta
Fermentazione	In "pièce" borgognotte
Vinificazione	Pressatura soffice di uve intere
Affinamento	10 mesi con "batonnage"
Grado alcolico	13% vol.
Acidità totale	6,70 g/l
Acidità volatile	0,30 g/l
Ph	3,25
Temperatura di servizio	12° -14°
Colore	Giallo vivo e brillante con sfumature dorate
Olfatto	I sentori organolettici dello Chardonnay come l'ananas, la scorza di cedro, la nocciola e l'acacia si rincorrono nel bicchiere, ben fusi con il tocco di boisé ceduto dai fusti di rovere dove il vino affina
Palato	Il sorso è ricco e profondo e sviluppa progressivamente una quantità di sensazioni agrumate, fruttate e minerali complesse. Sapidità netta ben fusa con l'acidità viva ma nobile e matura che introduce il finale di nocciola tostata
Abbinamenti	Crostacei nobili a carne bianca (astice, aragosta, granseola), pesci di lago e di mare a carne bianca in salsa, risotti e primi piatti con verdure di stagione e formaggi a pasta semi-dura di medio invecchiamento
Calice consigliato	

Società Agricola Mazzolino S.r.l. sede operativa: via Mazzolino 34, 27050 CORVINO SAN QUIRICO (PAVIA)
tel. +390383 876122 fax +390383 896480 sede legale Via Locatelli 6, 20124 MILANO
www.tenuta-mazzolino.com info@tenuta-mazzolino.com PEC: TENUTAMAZZOLINO@LEGALMAIL.IT
p.iva e codice fiscale 06414250156 REA – MI 1096871 capitale sociale € 12.000 i.v.