



Animaversa Chardonnay 2016

Cantina: Montevera

Denominazione: Colli Euganei DOC

Tipologia: Bianco

Regione: Veneto

Vitigni: 100% Chardonnay

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Colli Euganei DOC

Annata: 2016

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Affinamento: 8 mesi in Acciaio - 6 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Antipasti, Formaggi Freschi, Pesce

Bottiglie prodotte: 3000

Invecchiamento: fino al 2019

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

La nostra "Anima" e il nome della collina "Versa" per la selezione delle nostre migliori uve "Chardonnay". Così Giovanni dell'azienda biologica veneta Montevera descrive il suo Chardonnay Animaversa Colli Euganei DOC. Le viti sono piuttosto giovani, l'impianto è a guyot con una densità di 4000 ceppi ad ettaro e sorgono su un terreno calcareo-argilloso di origine vulcanica. Si trovano esposte a nord a circa 120 metri sul livello del mare. L'uva viene fatta fermentare spontaneamente con lieviti indigeni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, dove viene l'affinamento per 8 mesi.

Note di degustazione

Lo chardonnay Animaversa di Montevera è un vino veneto biologico di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso emergono profumi di fiori di campo, di mela gialla e di ciliegio. Vino dal gusto secco l'Animaversa è acido al punto giusto, di corpo e sapido, caratteristiche che lo rendono ottimo come aperitivo, da abbinare con antipasti e pesce in genere, ma anche con formaggi freschi e poco strutturati.