

TENUTA MAZZOLINO



CAMARÀ



Denominazione:	IGT Provincia di Pavia
Vitigno:	100% Chardonnay
Prima annata prodotta:	1984
Superficie vigneto:	4 ettari
Esposizione:	Ovest
Altitudine:	180 - 220 m slm
Pendenza:	dal 40% al 55%
Anno di reimpianto:	1999, 2001
Piante per ettaro:	5.000
Resa per ettaro:	75 q
Tipo di terreno:	Argilloso-limoso in superficie con vene sabbiose e un substrato gessoso
Potatura:	Guyot semplice
Vendemmia:	Ripetute passate di raccolta a seconda delle parcelle, nella prima decade del mese di agosto
Temperatura e durata di fermentazione:	Fermentazione alcolica condotta tra 17 e 20°C per una decina di giorni
Vinificazione:	Classica per i bianchi includendo una parte di macerazione pellicolare
Affinamento:	In vasca per 5 mesi
Grado alcolico:	12,5% vol
Acidità totale:	6,3 g/l
Acidità volatile:	0,40 g/l
Ph:	3,16
Temperatura di servizio:	8° - 10° C
Colore:	Giallo paglierino scarico con riflessi grigio-verdi
Olfatto:	Luminoso e fragrante, dominato dai sentori fruttati e fermentativi, quasi aromatici dello Chardonnay vinificato in acciaio (salvia, erba limoncella, pompelmo, mela golden)
Palato:	In evidenza i sentori fruttato-agrumati dello Chardonnay giovane, ben supportati da acidità e sapidità che donano nerbo e lunghezza al sorso. Finale netto e limpido, di media persistenza come si conviene a un bianco giovane e di annata
Abbinamenti:	Canapès leggeri ed estivi, carpacci di pesce a carne bianca, coquillages, pesci di lago e di mare in preparazioni leggere, risotti e primi piatti con verdure di stagione, formaggi a pasta molle freschi o di medio invecchiamento

Calice consigliato:



TENUTA MAZZOLINO

Via Mazzolino, 34 - 27050 Corvino San Quirico (Pv) - 0383.876122 - sales@tenuta-mazzolino.com

tenuta-mazzolino.com