

TENUTA MAZZOLINO



CAMARÀ



Vigna	Camarà, Villa Maria
Denominazione	IGT Provincia di Pavia
Varietà	100% Chardonnay
Prima annata prodotta	1984
Superficie vigneto	4 ettari
Esposizione	Est
Altitudine	180-220 s.l.m.
Pendenza	Dal 40% al 55%
Anno di impianto	1999
Piante per ettaro	5.500
Resa per ettaro	75 q
Tipo di terreno	Argilloso-limoso in superficie con vene sabbiose e un substrato gessoso
Potatura	Guyot semplice
Vendemmia	Manuale in cassetta
Fermentazione	Tradizionale in vasca
Vinificazione	Classica con una parte di macerazione pellicolare
Affinamento	In vasca per 5 mesi
Grado alcolico	12,5% vol.
Acidità totale	6,30 g/l
Acidità volatile	0,25 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 e 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	Canapés 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 e 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.