



Animaversa Chardonnay 2018

Cantina: Monteverza

Denominazione: Veneto Bianco IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Veneto

Vitigni: 100% Chardonnay

Denominazione: Veneto Bianco IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 12 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Antipasti, Carni Bianche,
Formaggi Freschi, Pesce

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 Monteverza descrive il suo Chardonnay Animaversa. 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 Monteverza 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.