



CHARDONNAY

Der Name DS weist auf die Initialen des Familiennamens De Stefani hin, die Familie die seit fünf Generationen Premium-Weine in Venetien, Italien, produziert. "Tra Mari e Monti" repräsentiert die wahre Bedeutung dieser Weine, die sorgfältig in Venetien zwischen der Adria und den Dolomiten hergestellt werden, wo das perfekte Mikroklima für das Wachstum der Trauben zu herrschen scheint.

DS Chardonnay hat eine kristalline strohgelbe Farbe und ein raffiniertes Aroma von Ginster- und Weißdornblüten in der Nase, mit mineralischen Tönen von Kreide und Feuerstein. Der Geschmack ist angenehm frisch, dank seiner lebhaften und ausgewogenen Säure wird er in Kombination mit Schalentieren, Lachs, frittierten Speisen und hellem Fleisch empfohlen. Wir empfehlen eine Serviertemperatur von 8-10°C.

TECHNISCHE DETAILS



PRODUKTBEZEICHNUNG: Chardonnay Veneto IGT.

TRAUBENSORTER: 100% Chardonnay.

ANBAUGEBIET: im Nordosten Italiens.

BODENSCHAFFENHEIT: bestehend aus Lehm und mit alluvialen Ursprung.

KLIMA: mild, mit wenigen Regenfällen und hohen Sommertemperaturen, die eine perfekte Reifung der Trauben ermöglichen.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 4.000-8.400 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot" Methode.

WEINBERGBEARBEITUNG: die optimale Traubenreife wird einmal mit den gewohnten Anbaumethoden erreicht; im Sommer zum anderen werden die jungen Triebe sorgfältig gestutzt und gelichtet. Desweiteren wird die Produktionsmenge sehr geringgehalten, um duftende, vollmundige Trauben zu erzielen.

LESE: Anfang September, wenn die Trauben ihre volle Reife und damit ein ausgeprägtes Aroma und eine gute Säure aufweisen.

WEINBERGARBEITUNG: Abbeeren und Auspressen der Trauben, weiches Auspressen der Trauben, Dekantieren des Mostes und Gärung mit heimischen Weinhefen in Inox Stahl Behälter mit 18°C. Dann reift der Wein mehrere Monate auf seiner Hefe in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Die Hefen werden häufig gemischt, um die organoleptischen Eigenschaften und die Harmonie des Weins zu akzentuieren.

ALCOHOLGEHALT: 12% vol.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: er hat eine kristalline strohgelbe Farbe und ein raffiniertes Aroma von Ginster- und Weißdornblüten in der Nase, mit mineralischen Tönen von Kreide und Feuerstein. Der Geschmack ist angenehm frisch, dank seiner lebhaften und ausgewogenen Säure.

SERVIERTEMPERATUR: 8-10°C.

EMPFEHLUNG: ideal zu Schalentieren, Lachs, frittierten Speisen und hellem Fleisch.

LAGERUNG: kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 10 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 3-5 Jahren nach der Weinlese erzielt.

NENNVOLUMEN 1 FLASCHE: 750 ml.

FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 80x300.

GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON Kg (Vollgut): 1,25 Kg/Fl, 7,80 Kg/Ka.

FLASCHEN PRO KARTON: 6.

KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE: 6 x 19 Kartons, d.h. 114 Kartons pro Palette, d.h. 684 Flaschen.

GRÖSSE DES KARTONS mm (L x B x H): 246x175x305.