



2018 RISSAIO

CHARDONNAY-Map.2

COSTABISSARA VICENZA



Il nome Rissaio deriva dalla locuzione dialettale Vicentina "Rissajo" che significa rivo, piccolo torrente stagionale. Il vigneto, impiantato nel 2004, nasce appunto a lato di questo piccolo rivo. Fa parte del blocco più storico dei terreni della famiglia Duso.

DENOMINAZIONE	IGT Veneto Chardonnay
VIGNETO	Rissaio-Map.2
COMPOSIZIONE	100% Chardonnay
FERMENTAZIONE	Fermentazione in tonneau di secondo passaggio
AFFINAMENTO	In legno per otto mesi
ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE	220 m s.l.m., Sud-Est
ACIDITA'	5.8 g/L
pH	3.38
ALCOL	13% vol.
ZUCC. RESIDUI	0.6 g/l
VENDEMMIA	14 settembre 2018
VINIFICAZIONE	L'uva raccolta in piccole casse viene diraspata e raffreddata. Dopo la pressatura soffice il mosto viene illimpidito a freddo tramite decantazione. La fermentazione avviene in botti di rovere francese da 500 lt. L'affinamento prosegue negli stessi contenitori di fermentazione a contatto con le fecce fini, sottoposte a frequenti operazioni di batonnage.
CARATTERISTICHE	Intrecci verdolini nella veste color paglierino dalla fitta trama. Il corredo olfattivo evidenzia sentori di frutta esotica in uno sfondo agrumato di cedro e fiori d'acacia. Seguono lievi note di tostatura ed erbe aromatiche. Al palato entra morbido, dal sorso chiaramente fresco e marcatamente sapido. Di buona lunghezza e persistenza.
VENDEMMIA	La vendemmia 2018 è stata caratterizzata da una stagione produttiva favorevole sia in termini qualitativi che quantitativi. L'intervento di diradamento grappoli ha permesso di mantenere il corretto equilibrio produttivo. Il meteo ha permesso quindi una perfetta maturazione delle uve Chardonnay grazie ad un agosto con temperature non elevatissime ed un settembre con buone escursioni termiche.