



CANTINE ROGIOTTO

Nika Chardonnay

Nika è un altro di quei prodotti ideati da Christian, un vino dedicato ad una persona che è stata importante nella sua vita.

Ottenuto da uve Chardonnay, varietà a maturazione precoce che in questi territori raggiunge le caratteristiche di un grande vino bianco: freschezza ed eleganza sono le qualità che lo contraddistinguono.

DENOMINAZIONE: Vino Bianco Varietale Chardonnay

VITIGNI: Chardonnay 100%

VIGNETI:

- **Ubicazione:** Cella Monte, località regione Monticelli
- **Sistema di allevamento:** Guyot, densità 4000 ceppi/HA
- **Altitudine:** 210 - 240 m s.l.m.
- **Esposizione:** SUD
- **Terreno:** collinare, bianco, composto di strati sovrapposti di calcare e di arenaria

VENDEMMIA: manuale, fine agosto

MACERAZIONE: a freddo per 24 ore

FERMENTAZIONE: con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 30 giorni

MALOLATTICA: no

AFFINAMENTO: in serbatoi d'acciaio inox sulle sue fecce nobili con ripetuti battonage, successivamente in bottiglia.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO: 4 anni

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

il colore si presenta giallo paglierino carico con riflessi dorati. Il profumo è caratterizzato da importanti note floreali e fruttate, prevale su tutto la frutta esotica che persiste per lungo tempo anche in bocca. L'acidità bilanciata, rende il vino morbido e vellutato, perfettamente in linea con quanto percepito al naso. È un vino fine ed elegante, caratterizzato da una forte complessità aromatica e da un notevole corpo.

ABBINAMENTI:

ideale come aperitivo in qualsiasi stagione dell'anno, perfetto per accompagnare piatti di pesce elaborati e pizza.

Servire ad una temperatura di 8 - 10°C

