



CONTE ZARDI

IL SAPIENTE

Chardonnay - Trebbiano
Rubicone IGP

PRESENTAZIONE

Vino bianco IGP di forte identità territoriale, nasce tra Imola e Forlì da un equilibrio raffinato di Chardonnay in prevalenza e Trebbiano a completarne il profilo.

Vinificato in bianco a temperatura controllata per preservarne integrità aromatica e tensione espressiva, quindi affinato in tonneau per otto mesi a favore di una complessità misurata e mai invasiva.

Nel calice si presenta di un giallo paglierino intenso e luminoso, preludio a un bouquet ampio e profondo dove la componente aromatica si intreccia a eleganti sensazioni floreali e a una speziatura fine e avvolgente, con richiami di fiori bianchi, agrumi maturi, frutta a polpa gialla e leggere note di vaniglia e spezie dolci.

Al palato è equilibrato e dinamico, sostenuto da una viva freschezza e da una trama alcolica ben integrata, con una morbidezza misurata che accompagna una sapidità precisa e persistente, chiudendo su una sensazione di pulizia e armonia che invita al sorso successivo.

Ideale da servire a 9°C per esaltarne finezza ed eleganza.



UVAGGIO

- 80% Chardonnay
- 20% Trebbiano

TERRITORIO

Il terroir tra le dolci ondulazioni romagnole e le prime influenze appenniniche regala un microclima ventilato e luminoso, con suoli capaci di coniugare drenaggio e nutrimento, favorendo maturazioni lente e complete che esprimono freschezza naturale, precisione aromatica e una spiccata impronta identitaria.

FERMENTAZIONE

Vinificazione in bianco, temperatura controllata di 13° in vasche di acciaio per circa 30 giorni.

AFFINAMENTO

Affinato in tonneau per 8 mesi.



CONTE ZARDI

IL SAPIENTE

Chardonnay - Trebbiano
Rubicone IGP

CARATTERISTICHE

COLORE E SFUMATURE

Giallo paglierino intenso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9°C.

TAPPO

Neutrocork (Amorim)

ABBINAMENTO CIBI

A tavola accompagna con naturalezza crudi e carpacci di pesce, primi piatti delicati a base di verdure o crostacei, carni bianche e formaggi freschi o a media stagionatura, esprimendo il meglio anche con una cucina moderna e mediterranea improntata sull'equilibrio dei sapori.

ANALISI

ACIDITA': 6,05 gr/lt

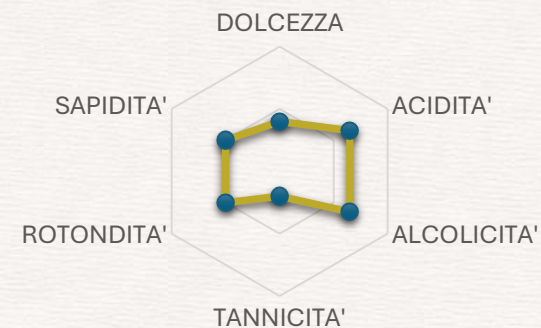
PH : 3,29

RESIDUO ZUCCHERINO : 9,10 gr./lt.

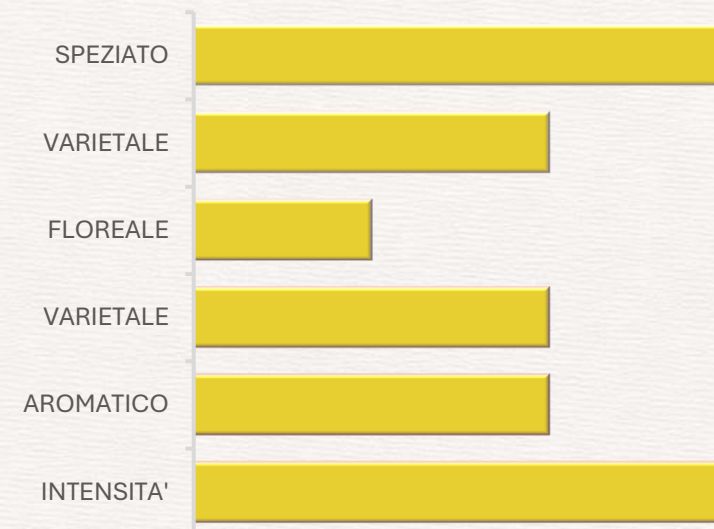
GRADAZIONE ALCOLICA : 13% vol.



NOTE GUSTATIVE



NOTE OLFATTIVE



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



CONTE ZARDI

IL SAPIENTE

Chardonnay - Trebbiano
Rubicone IGP

PACKAGING

CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Super Prince) - 1306 g

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

105 / 630

DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 25,5 x 17 cm - altezza 31 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA

8,22 Kg

DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 170 cm

PESO LORDO DEL PALLET

883 Kg

CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125520145

CODICE EAN SCATOLA

8034125520459



PREMI

BERLIN WINE TROPHY

- ✓ 2019 - GOLD MEDAL
- ✓ 2023 - GOLD MEDAL
- ✓ 2025 - GOLD MEDAL

AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

- ✓ 2020 - SILVER MEDAL
- ✓ 2021 - SILVER MEDAL
- ✓ 2023 - SILVER MEDAL

ASIA WINE TROPHY

- ✓ 2015 - GOLD MEDAL
- ✓ 2021 - GOLD MEDAL
- ✓ 2023 - GOLD MEDAL
- ✓ 2024 - GOLD MEDAL
- ✓ 2025 - GOLD MEDAL

ANNUARIO "MIGLIORI VINI D'ITALIA"

- ✓ 2020 - 91 points
- ✓ 2021 - 92 points
- ✓ 2022 - 92 points
- ✓ 2023 - 93 points
- ✓ 2024 - 94 points
- ✓ 2025 - 95 points
- ✓ 2026 - 96 points



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane