



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

- 90% Chardonnay
- 10% 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

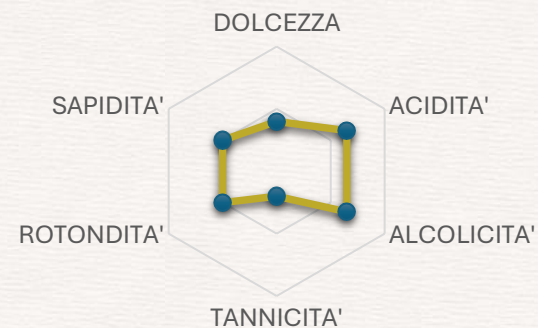
PH : 3,29

RESIDUO ZUCCHERINO : 9,10 gr./lt.

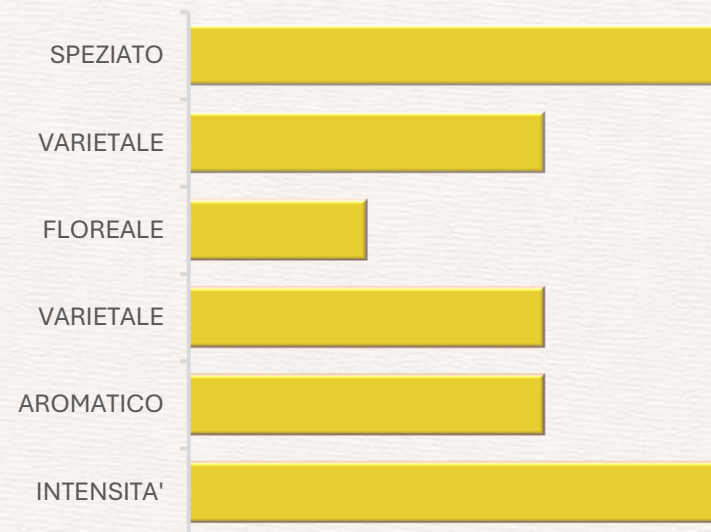
GRADAZIONE ALCOLICA : 13% vol.



## 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