



CHARDONNAY D.O.C.

Zona vinicola: Lison Pramaggiore DOC

Vitigno: Chardonnay

Vigneto: Belfiore / località Belfiore

Terreno: argilloso calcareo

Densità di impianto: 4200 piante per ha doppio capovolto

Epoca di vendemmia: prime settimane di settembre

Vinificazione: vinificato in bianco, pressatura soffice delle uve intere, decantazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: 5 mesi in vasche di acciaio e 2 mesi in bottiglia

Gradazione: 13°

Acidità totale: 6

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: fresco, delicato e caratteristico ricorda la mela Golden e la frutta esotica

Sapore: pieno, con ottimo corpo e notevole morbidezza

Accostamenti con i cibi: si abbina molto bene ai primi piatti a base di pasta, al pesce ed ai secondi piatti a base di carni bianche. Va servito alla temperatura di 10°C.