



## 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.



BORG STAJNBECH di Adriana Marinatto Valent  
Via Belfiore, 109 - 30020 Pramaggiore - Venezia - Italia  
Tel. +39 0421 799929 - Fax. +39 0421 203427 [www.borgstajnbech.com](http://www.borgstajnbech.com)