



## CHARDONNAY I.G.T.

Zona vinicola: I.G.T. Delle Venezie

Vitigno: Chardonnay

Vigneto: Belfiore / località Pizzo

Terreno: argilloso calcareo

Densità di impianto: 4000 piante per ha doppio capovolto

Epoca di vendemmia: prime settimane di settembre

Vinificazione: criomacerazione a 6°C, pressatura soffice  
decantazione statica a freddo, fermentazione a  
temperatura controllata con lieviti selezionati

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

Gradazione: 12,50°

Acidità totale: 5

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: sentori di frutta esotica e fiori bianchi

Sapore: morbido, persistente con fine sentore floreale,  
leggermente mosso.

Accostamenti con i cibi: si beve come aperitivo e fuori  
pasto, si accosta bene agli antipasti di pesce. Va servito  
alla temperatura di 11°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)