

# CHARDONNAY VENETO

*Indicazione Geografica Tipica*

## VITIGNI

**Uve:** Chardonnay  
**Sistema di allevamento:** doppia cortina  
**Cepi per ettaro:** 6000  
**Terreno:** medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso  
**Altitudine:** 140-160 m/s.l.m.  
**Epoca di vendemmia:** prima decade di Settembre  
**Resa:** 100 q.li/Ha

## VINEYARD

**Grapes:** Chardonnay  
**Training system:** double curtain  
**Stumps per hectare:** 6000  
**Soil:** medium texture of origin moraine, calcareous/clayey and stony  
**Altitude:** 140-160 m/a.s.l.  
**Harvest period:** first decade of September  
**Yield:** 100 quintals/Ha

## WEINBERG

**Trauben:** Chardonnay  
**Trainingssystem:** Doppelvorhang  
**Baumstümpfe pro Hektar:** 6000  
**Boden:** mittlere Herkunftstextur Moräne, kalkig/lehmig und steinig  
**Höhe:** 140-160 m/ü.d.M.  
**Erntezeit:** erstes Jahrzehnt September  
**Ertrag:** 100 Doppelzentner/Ha

## VINIFICAZIONE

Breve contatto sulle bucce. Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati.

## VINIFICATION

Brief skin contact. Soft pressing, fermentation at controlled temperature (16-18°C). Storage in temperature-controlled stainless steel tanks.

## WEINBEREITUNG

Kurzer Kontakt auf den Fellen. Sanftes Drücken, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18°C). Lagerung in Edelstahltanks thermokonditioniert.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino  
**Profumo:** complesso e minerale con note fruttate di agrumi e frutta matura.  
**Sapore:** sensazioni di frutta matura, morbido con un ottimo equilibrio di acidità.

## COMPOSITION CHARACTERISTICS

**Colour:** straw yellow  
**Parfum:** complex and mineral with citrus notes and ripe fruit  
**Taste:** ripe fruit sensation, soft with an excellence balance of the acidity.

## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** strohgelb  
**Parfüm:** komplex und mineralisch mit Zitrusfrüchten und reifen Früchten Noten  
**Geschmack:** Empfindungen von reifen Früchten, weich mit einer hervorragenden Säurebalance.

## DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 12 % vol  
**Estratto secco netto:** 18 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 5,5 g/l  
**Acidità totale:** 5,2 g/l  
**Anidride solforosa totale:** 90/110 mg/l

## ANALYTICAL DATA

**Alcohol content:** 12% vol  
**Net dry extract:** 18 g/l  
**Reducer sugars:** 5,5 g/l  
**Total acidity:** 5,2 g/l  
**Total sulphites:** 90/110 mg/l

## ANALYTISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 12% vol  
**Trocken Extrakt:** 18 g/l  
**Restsüsse:** 5,5 g/l  
**Säuregehalt:** 5,2 g/l  
**Gesamtschwefeldioxid:** 90/110 mg/l

## ABBINAMENTO

Ottimo da abbinare a risotti e tortellini. Secondi di pesce sia d'acqua dolce che salata.  
**Note di servizio:** servire alla temperatura di 10-12°C

## FOOD MATCHING

Excellent to pair with risottos and tortellini. Second courses of freshwater and saltwater fish.  
**Serving notes:** served at 10-12°C

## SPEISEEMPFEHLUNG

Passt hervorragend zu Risotto und Tortellini. Zweite Gänge mit Süßwasser und Fisch salzig.  
**Serviertemperatur:** servieren bei 10-12°C

