



CHARDONNAY 2011

Vigneto/Vineyard	Varietà/Typ	Chardonnay 100%
	Allevamento/Training technique	Guyot
	Esposizione/Exposure	Est-Ovest/East-West
	Tipologia di terreno/Soil type	Medio impasto con prevalenza di ghiaie alluvionali/ <i>Medium textured soil with mainly alluvial gravel</i>
	Comune/Place	Remanzacco Frazione Orzano
	Densità di impianto/Planting density	4.830 ceppi/vines /ha
	Resa per ettaro/Yield per hectare	62 q/cwt
Vendemmia/Harvesting		Manuale, in cassetta/ <i>Manually, in boxes</i>
Fermentazione malolattica/Malolactic fermentation		Non svolta/ <i>Not carried out</i>
Affinamento/Fining		Acciaio 10 mesi/ <i>Steel tank 10 months</i> Bottiglia 24 mesi/ <i>Bottle 24 months</i>
Analisi/ Analysis	Gradazione alcolica/Alcoholic content	14.79% v/v
	Anidride solforosa totale/Total sulfur dioxide	75 mg/l
	Acidità totale/Total acidity	5.40 g/l
Note di degustazione/Wine tasting notes	Temperatura di servizio/Serving temperature	10 ÷ 12°C
	Esame visivo/Colour	Giallo paglierino/ <i>Straw yellow</i>
	Esame olfattivo/Nose	Ventaglio di fiori/ <i>Floral bouquet</i>
	Esame gustativo/Palate	Vaniglia, frutta fresca/ <i>Vanilla, fresh fruit</i>
	Accompagnamenti/Serving suggestion	Primi piatti, pesce, crostacei/ <i>Pasta dishes, fish, shellfish</i>