



CHARDONNAY 2012

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/Medium textured soil with mainly alluvial gravel
	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/Manually, in boxes
Fermentazione malolattica/Malolactic fermentation		Non svolta/Not carried out
Affinamento/Fining		Acciaio 10 mesi/Steel tank 10 months Bottiglia 24 mesi/Bottle 24 months
Analisi/ Analysis	Gradazione alcolica/Alcoholic content	15.23% v/v
	Anidride solforosa totale/Total sulfur dioxide	80 mg/l
	Acidità totale/Total acidity	4.91 g/l
Note di degustazione/Wine tasting notes	Temperatura di servizio/Serving temperature	10 ÷ 12°C
	Esame visivo/Colour	Giallo paglierino/Straw yellow
	Esame olfattivo/Nose	Ventaglio di fiori/Floral bouquet
	Esame gustativo/Palate	Vaniglia, frutta fresca/Vanilla, fresh fruit
	Accompagnamenti/Serving suggestion	Primi piatti, pesce, crostacei/Pasta dishes, fish, shellfish