



# Vini Pivetta



Azienda Agricola  
Pivetta Cav. Giuseppe Valter

30020 Pramaggiore (Ve) – ITALIA  
Viale Verdi, 51

info@vinipivetta.com  
www.vinipivetta.com

## CHARDONNAY

### TIPO • TYPE

Vino Bianco  
White Wine

### DENOMINAZIONE • DENOMINATION

Chardonnay IGT Veneto  
Chardonnay IGT Veneto

### GRADO ALCOLICO • ALCOHOLIC DEGREE

12,5% Vol.  
12,5% Vol.

### VITIGNO • VINE

Chardonnay 100%  
Chardonnay 100%

### VIGNETO • VINEYARD

Terreno pianeggiante, calcareo-argilloso. Forma di allevamento a Sylvoz-Casarsa.  
Flat land, limestone and clay. Shape pruning to Sylvoz-Casarsa.

### ZONA • AREA

Pramaggiore (Località Martignone), Veneto Orientale (in provincia di Venezia).  
Pramaggiore (Martignone area), Eastern Veneto (Near Venice).

### VENDEMMIA • HARVEST

Vendemmiato interamente a mano.  
Harvested by hand.

### VINIFICAZIONE • VINIFICATION

Vinificazione in bianco con lieviti selezionati. Fermentazione a 16-18° C per 8-12 giorni. Pressatura soffice delle bucce.  
White vinification with selected yeasts. Fermentation in 16-18° C for 8-12 days. Soft pressing of the skins.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE • TASTING NOTES

Vino dal colore giallo paglierino, il profumo è gradevole ma di un intenso fruttato (mela). Sapore asciutto, fresco e di buona corposità e persistenza

This wine is straw yellow and has a fine, elegant bouquet with a distinctive fruity aroma (apple). It's a wine with a dry taste, fresh and good body and persistence.

### ACCOSTAMENTI • SERVED WITH

Vino ottimo per aperitivi, antipasti e piatti di pesce. Ideale con risotti e piatti a base di uova.  
excellent wine for aperitifs, appetizers and fish dishes. Ideal with risotto and egg dishes.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO • SERVICE TEMPERATURE

8 – 10° C  
8 – 10° C