



Vini Pivetta

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 Martignon), Veneto Orientale (in provincia di Venezia).
Pramaggiore (Martignon 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

Codici di riciclaggio		
BOTTIGLIA GL VETRO UVAG	CAPSULA C/PVC PVC	TAPPO FOR SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)		ORGANICO