



CENETA E



Pronta Beva
CHARDONNAY
PIAVE D.O.C.

Vitigni	Chardonnay
Regione di produzione	Veneto
Zona di provenienza delle uve	Comune di Motta di Livenza (TV)
Altitudine del vigneto	10 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Cordone Libero
Densità d'impianto	3.400 piante per ettaro
Resa	Massimo 120 q.li per ettaro
Epoca di vendemmia	Dal 01 al 10 di settembre.
Vinificazione	Le uve raccolte vengono sottoposte a una pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata tra i 14 e i 18°C in vasche di acciaio per preservare gli aromi. Segue un breve affinamento sui lieviti. Successivamente il vino viene filtrato, imbottigliato e lasciato ad affinare un paio di mesi in bottiglia.
Caratteri organolettici	Colore giallo paglierino chiaro, di profumo leggero e delicato con sentori di fiori bianchi, agrumi e mela verde. Sapore asciutto pieno ed aromatico.
Dati analitici medi	Alcol 12,5% Vol. Acidità totale 5,80 g/l
Accostamenti gastronomici	Ottimo con antipasti leggeri a base di pesce, risotti alle erbe, pasta alle verdure o gnocchi burro e salvia. Formaggi freschi dal gusto dolce.
Temperatura di servizio	10 - 12°C - Ideale servire con secchiello e ghiaccio.
Conservazione	In luogo fresco e buio.
Ingredienti, valori nutrizionali e smaltimento rifiuti	Inquadra il QR CODE 