

CHARDONNAY



Vino fine ed elegante, equilibrato di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Di profumo delicato, fortemente fruttato che ricorda la mela e la banana. Di gusto sapido, leggermente acidulo e deciso. Ottimo come aperitivo e fuori pasto, si accosta meravigliosamente agli antipasti di pesce, alle minestre, ai primi piatti di pesce leggero. Va servito ad una temperatura di 8-10 gradi.

Varietà/Grapes/	Chardonnay (100%)
Colore/Color	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Sapore Taste	Sapido, leggermente acidulo
Fermentazione/Fermentation	10-12 giorni a 18 gradi
Invecchiamento Aging	
Qualità /Qualità/	DOC Lison-Pramaggiore. Denominazione d'origine controllata.
Referenze/	
Produttore/	Azienda Agricola Piazza
Cantina/Winery	Azienda Agricola Piazza
Certificazione/Eco- certification/Zertifizierung	ICEA
Produzione/Production/Produktion	6000 bottiglie
Analisi/Analysis/Analysen	
Gradi alcolic/Alcoholic content/	12,50 %vol.
Acidità totale/Acidity	6,5 g/l
pH	
Zuccheri residui/..../	5 g/l
Bottiglia/bottle	Bordolese, sughero.
Capacità per bottiglia/Content per bottle/Inhalt	750 ml
Peso lordo per bottiglia/Grossweight per bottle	1200 g
Bottiglie per pallet/Bottles per pallet	4x22x6 = 528
Confezionamento/Packaging	6 bottiglie per cartone 310mm x 255mm x 170mm
Peso lordo per cartoneGrossweight per box	7,5kg
Codice a barre/EAN-code	