



**Chardonnay  
Trevenezie I.G.T.**

**Provenienza:** da nostri vigneti di Pradamano (Ud)

**Maturazione:** primi di settembre

**Allevamento:** G.D.C. e Cordone Speronato

**Densità viti:** 4500 piante/ettaro

**Terreno:** sciolto, ciottoloso, calcareo.

**Vinificazione:** dopo la raccolta gli acini vengono messi in tini di acciaio a temperatura controllata di 10-12 °C per circa 12-36 ore allo scopo di estrarre dalle bucce maggiori quantità di componenti tipici dell'aroma. Dopo la separazione del mosto dalle bucce segue la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 18 °C per circa 15 giorni. Poi il vino viene lasciato affinare in vasche di acciaio.

**Grado:** 12 % vol.

**Zuccheri:** 3 gr. lt.

**Acidità:** 5,5 gr. lt.

**Descrizione:** secco, dal profumo delicatamente fruttato, sapore fine ed elegante, armonico.

**Abbinamenti:** da tutto pasto, ideale con piatti di pesce e primi piatti in genere. Servire a 10 °C.

**Conservazione:** in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.