Norina Pez

CHARDONNAY
COLLIO
DOC

ZONA DI PRODUZIONE: Dolegna del Collio.

UVE BASE: 100% Chardonnay.

POSIZIONE DEL VIGNETO: collina.

TIPO DI TERRENO: arenarie e marne di origine eocenica.

ALTITUDINE: 100-120 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto.

RESA UVA: 80 q/ha.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE: le uve sono raccolte a mano e diraspate. Dopo la pressatura soffice, il mosto è inoculato con lieviti selezionati e la fermentazione viene mantenuta alla temperatura costante di 16°C per 20 giorni.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino intenso. Bouquet intenso con aromi fruttati. Il gusto è morbido, vellutato, di corpo e armonico nel complesso.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: ottimo come aperitivo, accompagna bene i crostacei, il pesce alla griglia e le carni bianche. Va servito alla temperatura di 10-12°C.

Azienda Agricola NORINA PEZ di Bernardis Stefano
Via P. Zorutti, 4 - 34070 Dolegna del Collio (Gorizia) Friuli - Italy
Tel/Fax +39 0481 639951
info@norinapez.it - **www.norinapez.it**