

FRASSINELLI

Vignaioli dal 1966

CHARDONNAY

PIAVE
d.o.c.



Lo Chardonnay prodotto nei nostri vigneti si caratterizza per la giovinezza delle note fruttate e la delicatezza del profumo della crosta di pane. E' un vino che convince per la fragranza e l'accurato equilibrio tra freschezza e morbidezza. La sua essenza è una armonia radiosa creata dai colori, dai profumi e dalla luce delle giornate di primavera.

I vitigni: di provenienza francese si adatta a terreni marnosi ed alluvionali. Ha una buona vigoria vegetativa, il grappolo è medio-piccolo di forma cilindrica e abbastanza compatto. La maturazione è precoce. Confuso sino alla fine degli anni settanta con il Pinot Bianco è stato riconosciuto nel 1978, con decreto ministeriale, come varietà autonoma.

Vendemmia: primi di settembre

Vinificazione: lo Chardonnay viene pigiadiraspato ed ammostato dopo una macerazione di alcune ore con la buccia. La fermentazione si svolge a bassa temperatura.

Affinamento in serbatoi di acciaio sino alla primavera seguente, quando viene messo in bottiglia.

Caratteristiche: colore giallo paglierino. Profumo delicato e caratteristico che ricorda la mela golden e fiori d'acacia. Il sapore è asciutto, armonico e composito, sempre finissimo, rammenta gli iniziali sentori di miele, di ananas e di mela.

Abbinamenti ottimo come aperitivo, sa accompagnare antipasti di verdure e di pesce, le minestre asciutte e in brodo, i risotti alle erbe e i piatti di pesce leggero.

Codice articolo	Imballaggio	Caratteristiche
CHDOC	Bottiglie da 0,75 L. in casse da 6 bottiglie cadauna, palettizzate in epal 95 casse da 6 bottiglie a epal (19 casse per piano)	Alcool: 12,5 % Acidità totale: 5,20 g/l Zuccheri: 0,5 g/l Temperatura di servizio: 10-12°C Valori nutrizionali: 1 g di alcool: 7 Kcal 1 l di vino secco a 10°: 600 Kcal 1 g di zuccheri: 4 Kcal



peso: 8,2 kg a cassa