



Nome:	Perer - Chardonnay
Denominazione:	Chardonnay IGP Vigneti delle Dolomiti
Vitigno:	Chardonnay 100%
Sistema di coltura:	Pergola e filare intensivo con potatura Guyot (n° 9730 piante per ettaro)
Produzione:	75 - 80 hl. per ettaro.
Luogo di produzione:	Vigneto "Al Perer" (Loc. Longariva) e "Collina Zinzéle" (loc. Sano, Comune di Mori).
Vinificazione:	Fermentazione in bianco (senza bucce) del mosto fiore a temperatura controllata per una settimana e mezza.
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Paglierino chiaro.
Profumo:	Gradevolmente fruttato, intenso e persistente.
Sapore:	Morbido, pieno e caratteristico.
Tenuta all'invecchiamento:	1 - 3 anni.
Temperatura di servizio:	10° - 12° C.
Da servire:	Come aperitivo, con antipasti di mare e piatti di pesce.