



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