



Nome:	Praistèl
Denominazione:	Chardonnay IGP Vigneti delle Dolomiti
Vitigno:	Chardonnay 100%
Sistema di coltura:	Pergola e filare intensivo con potatura a Guyot.
Produzione:	60 hl. per ettaro.
Luogo di produzione:	Vigneto "Al Praistèl" a "Collina Zinzèle" (Loc. Sano, Comune di Mori).
Vinificazione:	Fermentazione in bianco (senza bucce) del mosto fiore direttamente in barriques, dove rimane per 8-10 mesi.
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Paglierino carico, brillante.
Profumo:	Lievemente fruttato, delicatamente speziato, maturo e persistente.
Sapore:	Pieno, cremoso e intenso.
Tenuta all'invecchiamento:	5 - 6 anni.
Temperatura di servizio:	12° - 15° C.
Da servire:	Abbinato a piatti elaborati con fondi di cottura a notevole aroma; con formaggi piccanti, fondute e lumache.