



# CHARDONNAY

## Scheda tecnica

---

**Zona di origine:** colline di Conegliano.

**Terreno:** sabbioso, argilloso.

**Altezza vitigno:** 100mt s.l.m.

**Densità impianto:** 3000 – 3500 ceppi per ettaro.

**Forma di allevamento:** Sylvoz.

**Epoca vendemmia:** fine agosto / inizio settembre.

**Vendemmia:** manuale con selezione uve.

**Resa:** 160 ql/ha.

**Vinificazione:** in bianco con un breve contatto sulle bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata, con lieviti selezionati per 6/8 giorni.

**Gradazione alcolica:** 12%

**Caratteristiche:** vino giovane ma complesso con sensazioni persistenti.

**Colore:** giallo paglierino carico con riflessi dorati.

**Profumo:** intenso, fruttato con sentori di ananas e banana poco speziato.

**Gusto:** sapore armonioso, morbido, pieno, equilibrato, molto fresco.

**Abbinamento:** primi piatti tipici, pesce.

**Temperatura di servizio:** 10 – 12°C

---

IL BIRI S.S. di Roberti Andrea, Adriano & C. - Soc. Agr. - P.IVA 04611430267  
Tel. (+39) 0438 486875 - Mob. (+39) 347 5479969 | (+39) 340 6878791  
Fax (+39) 0438 486875  
Via Colle, 3 - 31020 - San Pietro Di Feletto (TV) - [info@ilbiri.it](mailto:info@ilbiri.it)