



località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

BUZZINELLI

UOMINI E VINI DI PRADIS

CHARDONNAY



Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino, profumo delicato con sentori di frutta matura – mela, nocciola e fiori di acacia. Buona struttura, gusto asciutto, pieno ed armonico.

Zona di produzione:

D.O.C. Collio

Collocazione geografica del vigneto:

Località Pradis, Cormòns (GO) - Italy

Età dei vigneti:

35 - 40 anni

Vendemmia:

Manuale, a settembre

Sistema di allevamento:

Guyot

Resa per ettaro:

50 quintali

Produzione annua:

7.000 bottiglie (media)

Vinificazione:

Pressatura soffice pneumatica, fermentazione in vasche di acciaio a 18° - 20° C e maturazione in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi. Imbottigliamento a circa 7 mesi dalla vendemmia.

Gradazione alcolica:

13% vol. circa

Accostamenti gastronomici:

Le sue caratteristiche lo rendono particolarmente adatto ad essere consumato abbinato con primi piatti conditi (spaghetti alle vongole), uova, formaggi freschi o di capra, carni bianche e pesce (più indicato per crostacei, bivalvi e molluschi)

Temperatura di servizio:

8 - 12 °C