

# Chardonnay I.G.T.

**BERNARDI**  
*Pietro e Figli*

Vino bianco Chardonnay Colli Trevigiani IGT

## Zona di origine

Colli Trevigiani

## Vitigno

Chardonnay

## Forma di allevamento

Doppio capovolto

## Periodo di vendemmia

01 - 15 settembre

## Tipo di vendemmia

A mano

## Uva per ha

190 q.li/ha

## Vinificazione

In bianco con pressatura soffice

## Fermentazione primaria

Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

## Affinamento

15 gg in autoclave

## Affinamento in bottiglia

15 gg

## Alcohol

12% Vol.

## Caratteristiche del terreno

Sciolto/medio impasto

## Densità impianto

4.000 piante/ha

## Colore e Perlage

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

## Profumo

Profumo fruttato che ricorda la mela golden

## Gusto

Sapore aromatico, morbido e fresco, con sentore di mela e miele di acacia

## Abbinamenti gastronomici

Aperitivi, antipasti, minestre asciutte, in brodo e piatti a base di pesce

## Conservazione

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce

## Come indicare sulla carta dei vini

Bernardi Pietro e Figli  
Chardonnay Colli Trevigiani IGT

## Temperatura di servizio

8° C

