



PIERPAOLO
PECORARI

SORJS - CHARDONNAY

GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE JULISCH-VENETIEN

- Rebsorte** — Chardonnay
- Anbaugebiet (Gemeinde)** — Località Soris - San Lorenzo Isontino
- Bodenbeschaffenheit** — Kieselkalk-Hochebene (60 ü.d.M.)
- Durchschnittsalter** — 40 Jahre
- Reberziehung** — Guyot 4.600 Rebstöcke/ha
- Ertrag** — 30 hl/ha
- Vinifikation** — Vergärung in Eichenfässern mit Naturhefe (17/19 °C). Verbleib auf der Feinhefe für 9 Monate mit wöchentlicher battonage. Flaschenabfüllung und Reifung in der Flasche (7 Monate).
- Reifepotenzial** — 6 - 11 Jahre
- Serviertemperatur** — 11 °C
- Wein-Speisen-Kombination** — Risotto, Salate, Fisch
- Servievorschläge:*
Spiedini di mare (Spießchen mit calamari und gamberi). Kleine Spinatgnocchi in Taleggio-Käsesauce. Suppe mit Venusmuscheln aus New England. Seebarsch in Salz. Reissalat mit Meeresfrüchten. Seppie in umido (Tintenfische in Fischfond und/oder Weißwein gegart)



Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it