



PIERPAOLO
PECORARI

SORJS - CHARDONNAY

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA VENEZIA GIULIA

- Vitigno** — Chardonnay
- Comune di produzione** — Località Soris - San Lorenzo Isontino
- Natura del terreno** — Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
- Età media** — 40 anni
- Sistema di allevamento** — Guyot 4.600 viti/ha
- Resa** — 30 hl/ha
- Vinificazione** — Fermentazione in botti di rovere con lieviti indigeni (17/19 °C). Permanenza sul deposito fine per 9 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 7 mesi.
- Potenziale di invecchiamento** — 6 - 11 anni
- Temperatura di servizio** — 11 °C
- Abbinamento** — Risotti, insalate, pesce.
- Proposte piatti:*
Spiedini di mare. Gnocchetti di spinaci in salsa di taleggio. Zuppa di vongole del New England. Branzino al sale. Insalata di riso al profumo di mare. Seppie in umido.



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