



PIERPAOLO
PECORARI

CHARDONNAY

GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE JULISCH-VENETIEN

- Rebsorte** — Chardonnay
- Anbaugebiet (Gemeinde)** — Mossa
- Bodenbeschaffenheit** — Kieselkalk-Hochebene (60 ü.d.M.)
- Durchschnittsalter** — 20 Jahre
- Reberziehung** — Guyot 5,000 Rebstöcke/ha
- Ertrag** — 50 hl/ha
- Vinifikation** — Vergärung in Tonneaux (19/21 °C).
Verbleib auf der Feinhefe für 7 Monate mit
wöchentlicher battonage. Flaschenabfüllung
und kurze Reifung in der Flasche.
- Reifepotenzial** — 4 - 6 Jahre
- Serviertemperatur** — 11 °C
- Wein-Speisen-Kombination** — Fleisch, Fisch.
Serviertvorschläge:
*Seeteufelhäppchen in Mandelkruste. Cannelloni
mit Brokkoli-Creme an Ricotta und würzigem
Ragù. Kalbsschnitzel an Weißwein und Petersilie.*



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