



| CHARDONNAY AUR 2011 | | |
|---|--|---|
| Vigneto/Vineyard | Varietà/ <i>Typ</i> | Chardonnay 100% |
| | Allevamento/ <i>Training technique</i> | Guyot |
| | Esposizione/ <i>Exposure</i> | Est-Ovest/ <i>East-West</i> |
| | Tipologia di terreno/ <i>Soil type</i> | Medio impasto con prevalenza di ghiaie alluvionali/ <i>Medium textured soil with mainly alluvial gravel</i> |
| | Comune/ <i>Place</i> | Remanzacco Frazione Orzano |
| | Densità di impianto/ <i>Planting density</i> | 4.830 vines/ha |
| | Resa per ettaro/ <i>Yield per hectare</i> | 50 cwt |
| Vendemmia/<i>Harvesting</i> | | Manuale, in cassetta/ <i>Manually, in boxes</i> |
| Fermentazione malolattica/<i>Malolactic fermentation</i> | | Svolta/ <i>Carried out</i> |
| Affinamento/<i>Fining</i> | | Legno 24 mesi/ <i>Wood barrel 24 months</i> Bottiglia 60 mesi/ <i>Bottle 60 months</i> |
| Analisi/<i>Analysis</i> | Gradazione alcolica/ <i>Alcoholic content</i> | 14.64% v/v |
| | Anidride solforosa totale/ <i>Total sulfur dioxide</i> | 72 mg/l |
| | Acidità totale/ <i>Total acidity</i> | 4.71 g/l |
| Note di degustazione/<i>Wine tasting notes</i> | Temperatura di servizio/ <i>Serving temperature</i> | 12 ÷ 14°C |
| | Esame visivo/ <i>Colour</i> | Giallo dorato/ <i>Golden yellow</i> |
| | Esame olfattivo/ <i>Nose</i> | Vaniglia, note speziate/ <i>Vanilla, spicy notes</i> |
| | Esame gustativo/ <i>Palate</i> | Pieno e austero/ <i>Full-bodied and austere</i> |
| | Accompagnamenti/ <i>Serving suggestion</i> | Pesce alla griglia, formaggi stagionati/ <i>Grilled fish, aged cheese</i> |