

PIERA  
MARTELLOZZO  
1899



PIETRA DI



## CHARDONNAY I.G.T. delle Venezie

**UVE:** Chardonnay

**ZONA DI PRODUZIONE:** Zona delle Tre Venezie

**ALTITUDINE:** 200 metri s.l.m.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Morenico

**SISTEMA DI IMPIANTO:** Guyot

**DENSITÀ DELL'IMPIANTO:** 5300 piante per ettaro

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Prima decade di settembre

**GRADO ALCOLICO:** 12% vol

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 6 g/ lit

**ACIDITÀ TOTALE:** 6 g/ lit

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8° - 10° C

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** Bicchiere a calice

**DURATA:** Due anni

**FORMATO (ml):** 750

### SCHEDA TECNICA

L'uva viene pigiata in modo soffice e delicato e il mosto fermenta a una temperatura di 15° - 16°C. Per garantire lo sviluppo degli aromi secondari, il vino sosta sul deposito fine in serbatoi di acciaio fino a primavera a una temperatura di 12° - 13°C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si sposa bene con una vasta gamma di antipasti magri, minestre, piatti a base di pesce e uova.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino intenso e brillante con tonalità dorate. Profumo con note fruttate di mela, pera e soprattutto ananas. Con la maturazione si percepiscono sentori di frutta secca come la noce e la nocciola su un fondo mieloso. Al palato è un vino di buona struttura con sentori di miele e mandorla in un contorno di frutta esotica.



Piera Martellozzo S.p.A.  
Via Pordenone, 33  
33080 San Quirino (PN)

Tel. + 39 0434 963 100  
Fax. + 39 0434 963 115  
[www.pieramartellozzo.it](http://www.pieramartellozzo.it)