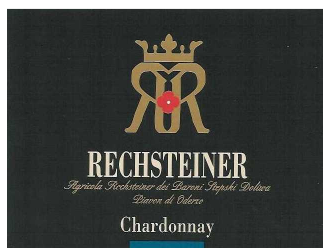




## CHARDONNAY DOC PIAVE "Rechsteiner"

### ETICHETTA:



### DATI ANALITICI:

Alcolicità (% vol.): 13,0 %  
Acidità (g/l): 6,3 g.  
Residuo zuccherino: 0 g

<b>UVE:</b>	Chardonnay
<b>DENOMINAZIONE:</b>	D.O.C. Piave
<b>ANNATA:</b>	2008
<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	San Nicoló di Ponte di Piave
<b>CARATTERISTICHE DEL TERRENO:</b>	Argilloso
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Sylvoz (5.000 piante/ ha)
<b>RACCOLTA:</b>	Metà Settembre
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Il mosto fermenta alla costante temperatura di 18° C.
<b>MATURAZIONE:</b>	4-6 mesi in vasca d'acciaio
<b>DESCRIZIONE VINO:</b>	
<b>Colore:</b>	giallo paglierino intenso
<b>Profumo:</b>	caratteristico; fine, fruttato e resinoso con cenni di mela, lime e nettarina
<b>Sapore:</b>	armonico con buona intensità e con leggera acidità
<b>CIBI CONSIGLIATI:</b>	piatti a base di pesce, pollo, insalate, antipasti
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	10-12°C.

### ULTERIORI INFORMAZIONI:

Di origine francese, il *Chardonnay* presenta caratteristiche quali la versatilità e una buona adattabilità ai cambi climatici; rientra tra i vini bianchi più conosciuti al mondo.

In Italia, il *Chardonnay* trova gran diffusione; nella zona Piave divenne una DOC nel 1971, producendo vini di buona struttura.

Rechsteiner di Florian von Stepski Doliwa

Via Frassenè 2, 31040 Piavon di Oderzo (TV) – Italia [www.rechsteiner.it](http://www.rechsteiner.it)  
Tel +39 0422 752074 Fax +39 0422 752155 e-mail: [rechsteiner@rechsteiner.it](mailto:rechsteiner@rechsteiner.it)