

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Pietra Pinta

**NOME DEL VINO**  
Pietra Pinta Chardonnay Lazio

**DENOMINAZIONE**  
Bianco Lazio IGT

**CLASSIFICAZIONE**  
IGT

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2020

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Lazio

**TIPOLOGIA**  
Bianchi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Cori (LT)

**VINIFICAZIONE**  
La raccolta avviene intorno al 20 di agosto ed esclusivamente di notte per beneficiare dell'abbassamento delle temperature in questo momento molto caldo dell'estate. Il mosto subisce una pressatura soffice e una volta decantato fermenta a temperatura controllata per 10-15 giorni. Finita la fermentazione il vino affina sui propri lieviti a bassa temperatura fino all'imbottigliamento.

**AFFINAMENTO**  
Affinamento in vasche d'acciaio

**VITIGNO/I**  
100% Chardonnay

**ALLEVAMENTO**  
guyot

**ESPOSIZIONE**  
sud

**ALTITUDINE**  
150 mt slm

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
15

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
argilloso - medio impasto

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
fine agosto

**ETTARI VITATI**  
4

**RESA PER ETTARO**  
90

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Lorenzo Costantini - Cristiano Ponzo

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
12°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
15.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
B084