

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Pietra Pinta

**NOME DEL VINO**  
Pietra Pinta Pietraia Chardonnay  
Lazio

**DENOMINAZIONE**  
Bianco Lazio IGT

**CLASSIFICAZIONE**  
IGT

**ANNATA IN COMMERCIO**  
s/a

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Lazio

**TIPOLOGIA**  
Bianchi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Cori (LT)

**VINIFICAZIONE**  
Le uve sono raccolte alla fine di agosto. Si privilegia la raccolta precoce per esaltare l'acidità e la freschezza. Pressatura soffice e fermentazione a bassa temperatura. Dopo la fermentazione il vino viene lasciato riposare sulle fecce fini per 5 mesi per esaltare la complessità e l'eleganza

**AFFINAMENTO**  
Affinamento in vasche di acciaio

**VITIGNO/I**  
100% Chardonnay

**ALLEVAMENTO**  
guyot

**ESPOSIZIONE**  
sud

**ALTITUDINE**  
150 mt slm

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
20

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
argilloso - medio impasto

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
fine agosto

**ETTARI VITATI**  
2

**RESA PER ETTARO**  
80-100

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

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,00% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
CONSIGLIATA**

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
20.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
12

**CODICE SAP**  
D2095