



# Norina Pez

## CHARDONNAY COLLIO DOC

**GEBIED:** Dolegna del Collio.

**DRUIF:** 100% Chardonnay.

**POSITIE VAN DE WIJNGAARDEN:** In de heuvels.

**GRONDSOORT:** Zandsteen en mergel van eocenische oorsprong.

**HOOGTE:** 100-120 meter boven zeespiegel.

**SNOEIMETHODE:** Dubbel gebogen.

**OOGST:** Tweede helft van september.

**VINIFICATIE:** De druiven worden met de hand geplukt en ontdaan van de steeltjes. Na zachte persing wordt bij de most geselecteerde gisten toegevoegd voor de fermentatie bij een constante temperatuur van 16° C gedurende 20 dagen.

**ALC.PERC.:** 13,50% vol.

**OMSCHRIJVING:** Strogele kleur. De neus is intens met fruitige aroma's.

De smaak is zacht, vol en harmonieus maar ook wel complex door de kruidige ondertonen.

**GASTRONOMIE:** Een goede wijn om als aperitief te drinken, maar ook heerlijk bij oesters of andere schaaldieren. Ook fantastisch bij gegrilde vis of gerechten met wit vlees.

**SERVEERTEMPERATUUR:** 10-12°C

**Azienda Agricola NORINA PEZ** di Bernardis Stefano  
Via P. Zorutti, 4 - 34070 Dolegna del Collio (Gorizia) Friuli - Italy  
Tel/Fax +39 0481 639951  
info@norinapez.it - [www.norinapez.it](http://www.norinapez.it)