

## CHARDONNAY LE BAITE



**Denominazione:** Chardonnay - Piave DOC.  
**Produzione:** Biologica - Certificato IT BIO 004.  
Vino vegano.  
**Uve:** 100% Chardonnay.  
**Zona di produzione:** Comune di Mansuè, località Basalghelle.  
**Terreno:** Argilloso-Calcareo di origine alluvionale.  
**Raccolta:** Nelle ore più fresche della giornata, fra fine agosto ed i primi di settembre.

**Vinificazione e affinamento:** Le uve, selezionate e raccolte a mano, sono pigiate e diraspate in modo soffice. Dopo una lenta fermentazione, a temperatura controllata, il vino affina sui propri lieviti per 7/8 mesi.

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Note sensoriali:** Al naso evidenzia sentori floreali, e profumi di frutta matura, di mela. Note fragranti di burro. In bocca è secco e sapido, caldo e avvolgente. E' fine, molto elegante ed equilibrato.

**Abbinamenti:** Carni bianche magre, formaggi, pasta ripiena (senza carne rossa), risotti a base di verdure o pesce.

**Grado alcolico:** 12,5 % vol. all'imbottigliamento.

**Temperatura servizio:** 10° - 12° C

**Produzione:** Inferiore a 3000 bottiglie/anno.

**Formati disponibili:** Bottiglia: 750 ml.  
Cartone: 6 bottiglie.

**Name:** Chardonnay - Piave DOC.  
**Production:** Organic wine - Certificate IT BIO 004  
Vegan wine.  
**Grapes:** 100% Chardonnay.  
**Production area:** City of Mansuè, locality Basalghelle.  
**Soil Type:** Clay-Calcareous of alluvial origin.  
**Harvest:** In the cooler hours of the day, in late August early September.

**Vilification and refinement:** The grapes, harvest and selected by hand, are destemmed and softly pressed. After a slow alcoholic fermentation (the temperature is controlled), the wine refined in touch with its yeasts, for 7/8 months.

**Colour:** Pale yellow, with green reflections.

**Smell profile:** Nose: Fragrance of flowers, and aromas of ripe fruits, of apple. Aroma of butter. In the mouth it's dry and sapid, with good alcohol. It's a fine, elegant and balanced wine.

**Food pairing:** Low-fat white meat, cheese, baked pasta (without red meat), vegetable rice, or fish rise.

**Alcohol:** 12,5% vol. at bottling.

**Service Temp.:** 10° - 12° C.

**Production:** Less then 3000 bottles in a year.

**Packaging:** Bottle: 750 ml. Box: 6 bottles.

**GUARDA COME RICICLARE E SMALTIRE QUESTA BOTTIGLIA NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE**  
SEE HOW TO PROPERLY RECYCLE AND DISPOSE OF THIS BOTTLE, SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT



BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO	SCATOLA
Vetro	PVC	Sughero	Cartone ondulato
GL 71	C/PVC 90	FOR 51	PAP 20
<b>RACCOLTA DIFFERENZIATA</b>			
Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.			

### Le Baite

Azienda Agricola Le Baite - Via Baite, 11 - 31040 Basalghelle di Mansuè (TV) - Italia  
Tel.: 0039 347 0096770 Stefano Baldessin - E-mail: info@vinilebaite.it - www.vinilebaite.it

*Le Baite*  
LEGATI ALLA NATURA