



### "LE FRATTE"

Chardonnay Valdadige doc

Originario della Francia, precisamente dalla Borgogna, non si sa con esattezza quando sia giunto in Italia. Veniva confuso con il Pinot Bianco, dal quale peraltro veniva distinto con il nome di Pinot Giallo

Varietà d'uva: Chardonnay proveniente dal vitigno "Le Fratte"

Denominazione: Chardonnay Valdadige Doc

Zona di produzione:  
Valdadige - Brentino Belluno, Verona

Modalità di raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: dopo una delicata diraspatura, segue una breve macerazione a freddo delle uve in pressa di acciaio inox e in un ambiente chiuso. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio termo condizionati

Affinamento: a fine fermentazione il vino viene mantenuto a contatto con i lieviti, nei recipienti di acciaio inox per circa sei mesi

Colore: giallo paglierino

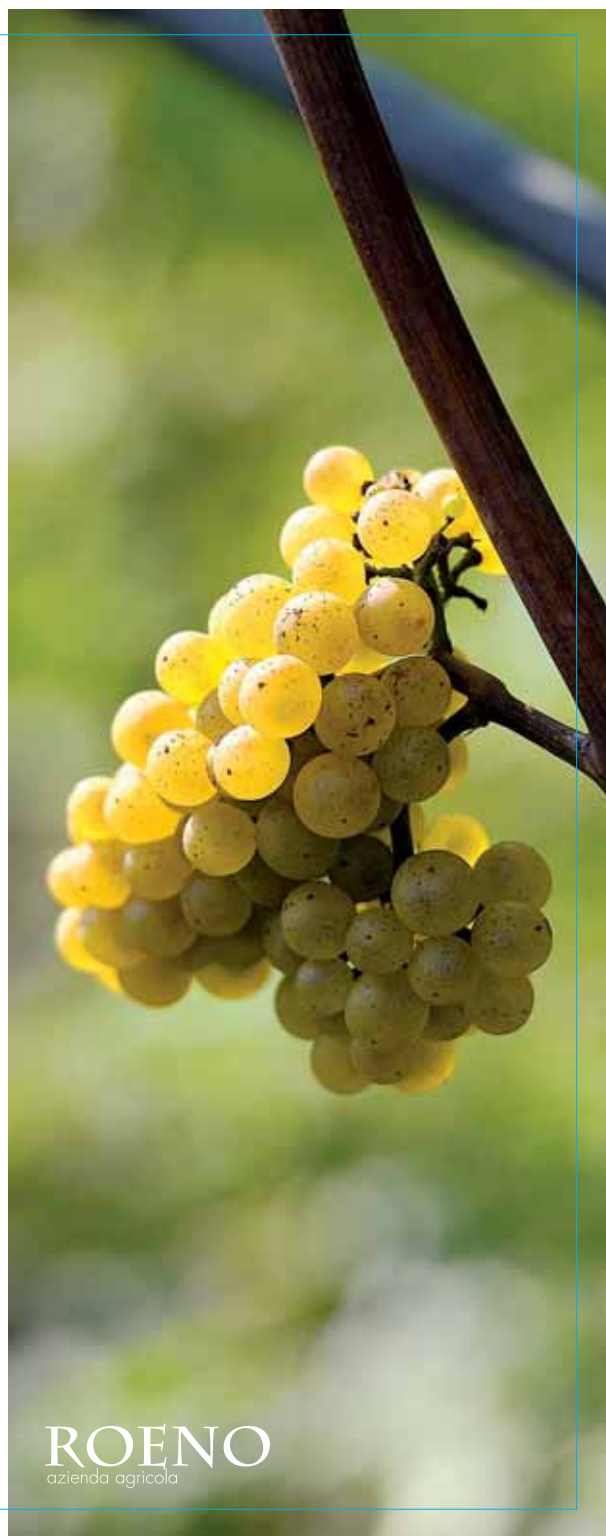
Profumo: ampio e complesso con sentori di banana, pesca e frutta esotica

Sapore: ricco, inteso e persistente, con una buona aromaticità ed una equilibrata acidità

Accostamenti gastronomici: grazie alla sua eleganza si presta bene a svariati abbinamenti. Ottimo come aperitivo, si accompagna con paste asciutte, con piatti a base di carni bianche e di pesce

Gradazione: 12-13% vol

Temperatura di servizio: 8-10°C



**ROENO**  
azienda agricola

#### "LE FRATTE"

Chardonnay Valdadige doc

It's still unknown when this variety appears in Italy: it is from Burgundy, France and it was often confused with Pinot Blanc from which it was named as Pinot Yellow

#### GRAPE VARIETY:

chardonnay from "Le Fratte" vineyard

#### WINE NAME AND DENOMINATION:

Valdadige Chardonnay Doc

#### PRODUCTION AREA:

Valdadige Brentino Belluno, Verona

HARVEST: hand-picking with best grape selection

VINIFICATION: grapes are destemmed and crushed softly. Afterward, crushed grapes are briefly macerated at cold temperature in close environmental. After pressing, fermentation takes place in stainless steel tanks under temperature control

MATURATION: wine is allowed to refine for long time on own mature lees in stainless steel tanks for 6 months at least

COLOUR: straw-yellow

TASTING NOTES: it shows a fresh and fruity nose with a delicious scent of Banana, peach and tropical fruit. Rich and complex and perfectly balanced with wine acidity that give freshness and young feeling to the wine

FOOD PAIRINGS: versatile enough to be matched with several courses due to its elegant and freshness. It is ideal with seafood and great partner as appetizer.

ALCOHOL CONTENT: 12-13% vol

SERVING TEMPERATURE: 8-10°C

#### "LE FRATTE"

Chardonnay Valdadige doc

Ursprünglich stammt die Chardonnay-Rebe aus Frankreich genauer gesagt aus Burgund, ungewiss ist wann die Rebe nach Italien gekommen ist. Lange Zeit wurde auch Chardonnay mit dem Weissburgunder verwechselt und man nannte ihn gelben Weissburgunder

#### REBSORTE:

Chardonnay aus dem Weinberg „Le Fratte“

BEZEICHNUNG: Chardonnay della Valdadige Doc

#### EINZUGSGEBIET:

Valdadige (Etschtal)- Brentino Belluno, Verona

ERNTE: Handweinklese

WEINHERSTELLUNG: nach dem Entfernen der Stiele werden die Trauben gepresst und es folgt eine temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank

AUSBAU: Nach der Gärung wird der Wein für ca. 6 Monate auf der Feinhefe belassen

FARBE: leichtes Strohgelb

GERUCH: sehr fruchtig und komplex, leicht nach Banane, Pfirsich und exotischen Früchten

GESCHMACK: vollmundig mit feiner Säure und langen Abgang

SPEISENEMPFEHLUNG: zu allen Fischgerichten, weissen Fleisch, aber auch als Aperitifwein zu empfehlen

ALKOHOL: 12-13% vol

SERVIERTEMPERATUR: 8-10°C

**ROENO**  
azienda agricola

Via Mama, 5  
37020 Belluno Veronese (VR)  
Tel. +39 045 7230110  
Fax +39 045 7270863

info@cantinaroeno.com  
www.cantinaroeno.com