



Chardonnay

DOC Friuli



UVE

Chardonnay



TERRITORIO

Medio Friuli.
Pianura dai suoli ciottolosi con frazioni di argilla rossa di origine morenica.



COLTIVAZIONE

I vigneti sono allevati a Guyot, con una densità di 4.500 ceppi per ettaro. La produzione di uva viene contenuta in poco più di 2,5 Kg per vite.



VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e sottoposte a criomacerazione a 6-8°C. Segue una pressatura molto soffice e una lenta fermentazione a temperatura controllata di circa 16°C in vasche di acciaio. La maturazione avviene in contenitori di acciaio con frequenti bâtonnage per circa sei mesi. Affinamento in bottiglia.



GRADAZIONE ALCOLICA - ACIDITÀ*

13,00 % vol. - 6,50 g/L
* valori indicativi



SUGGERIMENTI

Giallo paglierino intenso. Profuma di frutta tropicale, mela e riferimenti mentolati. Al palato, spicca per equilibrio, freschezza ed eleganza.



SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino per ogni occasione, accompagna con successo le carni bianche e i formaggi di media stagionatura, crostacei e molluschi. Si consiglia di servire il vino a 12° C in un calice da vino bianco di media ampiezza.



DIMORA IN CANTINA

3/4 anni ed oltre, se conservato in condizioni ottimali.



CAPACITÀ

0,75 - 0,375 litri