



CHARDONNAY



Zona di produzione: Friuli Venezia-Giulia



Vitigno: 100% Chardonnay



Sistema di Allevamento: Doppio Capovolto con sesto d'impianto di 4500 viti per ettaro



Vendemmia: La vendemmia comincia dalla metà di settembre con la verifica della maturazione dell'uva nelle diverse ubicazioni dei vigneti. Successivamente, l'uva viene portata in cantina per un'ulteriore selezione qualitativa per poi essere destinata alla vinificazione.



Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata e subito dopo viene sottoposta ad una leggera criomacerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene collocato all'interno di recipienti in acciaio inox, a temperatura controllata, dove avverrà la fermentazione alcolica. Il vino viene lasciato a maturare negli stessi contenitori per circa 5 mesi. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che inizi ad essere commercializzato.



Colore: Giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli



Note olfattive e gustative: Profumo intenso, fruttato, con note delicate che ricordano la mela golden, la pesca bianca e la crosta di pane. Al palato si presenta asciutto, corposo e vellutato.



Abbinamenti gastronomici: Perfetto come aperitivo o abbinato ad antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti a base di uova e di pesce.



Temperatura di servizio: 10-12° C



Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

