

Chardonnay

FRIULI DOC

Colore giallo dorato, finemente profumato, dal sapore asciutto, vellutato e corposo. Da giovane ha un profumo elegante e ricco di sfumature con note di frutta esotica. Con un leggero invecchiamento i profumi diventano più intensi e la gamma del bouquet si amplifica fino alle erbe dei prati, alle foglie aromatiche e ai frutti essiccati.



Grado alcolico	12,50% - 13,00% (a seconda della annata)
Tipologia del terreno	Argilloso
Vitigni	Selezione di cloni di Chardonnay
Sistema di allevamento	Guyot
Età media delle viti	8 anni
Epoca della vendemmia	Prima decade di settembre
Vinificazione	L'uva viene pressata dolcemente e il mosto ottenuto viene raffreddato e ecantato per ottenere una prima pulizia. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox con lieviti selezionati a temperatura controllata.
Maturazione	6 mesi in serbatoi inox su fecce nobili.
Affinamento	2 mesi in bottiglia
Bottiglia	750 ml
Tappo	Sughero
Abbinamenti	Crostacei e frutti di mare, primi piatti con funghi e tartufi, bolliti di carne. Dopo qualche anno di invecchiamento su formaggi erborinati.
Temperatura di servizio	10-12°C

