



LA DOC FRIULI



Contiene solfiti



CHARDONNAY

DOC FRIULI

Vitigno

Chardonnay



Colore:

Cristallino, giallo dorato, carico.



Profumo:

Intenso, di vaniglia, mela e pane fresco.



Gusto:

Elegante, ben strutturato, pieno ed avvolgente.
Sentori di miele di acacia, pesca bianca.

Descrizione: grappolo medio piccolo, acini tondi di colore giallo-verdastro, quasi dorato.

Sistema di allevamento: Guyot e Cappuccina semplice, potatura corta.

Terreno: pianura isontina dalla spiccata argillosità, detriti alluvionali marnoso arenarei, ghiaiosi.

Epoca di vendemmia: inizio Settembre.

Vinificazione: l'uva diraspata viene mantenuta a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per lungo tempo per estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino.

Affinamento: sosta in acciaio per sei-sette mesi a contatto con i lieviti.

Abbinamento: aperitivo, antipasti di pesce e crostacei, pesce e carni crude, frittiture di pesce e frutti di mare, primi piatti e risotti delicati.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

