

Chardonnay D.O.C.



VITIGNO: Chardonnay

DENOMINAZIONE: Doc Friuli

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Sylvoz

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.300 Piante/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: Dopo una breve decantazione, il mosto viene travasato e fermentato a temperatura controllata. Completata la fermentazione, permane a contatto con le fecce fini, fino alla primavera.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 3-4 anni dalla produzione

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 10-12°C

CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

COLORE

Giallo paglierino brillante, di grande lucentezza.

PROFUMO

Rivela un naso decisamente intenso con l'alternarsi delle note di mela, banana e vaniglia insieme a delicati sentori di fiori bianchi.

GUSTO

Vivace ed equilibrato, ha una buona sapidità e un corpo fresco, che chiude in un finale armonioso.

ABBINAMENTI

Si accompagna bene sia ad antipasti che a risotti; predilige l'accostamento con pesce e carni bianche.