



CHARDONNAY DOC

Friuli Colli Orientali

Zona di produzione : Friuli Colli Orientali
Varietà delle uve: 100% Chardonnay

Sistema di allevamento: Capuccina e guyot
Vendemmia: manuale nella prima decade di settembre

Vinificazione : Si effettua la macerazione in pressa a freddo, poi viene sottoposto ad una lenta fermentazione in botti di acciaio inox ad una temperatura controllata di max 16-18°C. Dopo la fermentazione avviene una lunga serie di battonage ed in seguito imbottigliato.

Acidità: 5,5 g/l

Alcool: 12,5 % in volume

Colore: vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

Note olfattive e gustative: Al naso presenta dei marcati sentori di frutta matura e note floreali. In bocca è ampio, avvolgente e perfettamente equilibrato.

Temperatura di servizio: Servire preferibilmente a 12-14 °C.

Abbinamenti: A tavola accompagna piacevolmente gli antipasti magri, le minestre leggere, piatti a base di uova o pesce.