



CHARDONNAY

DOC FRIULI

Note tecniche

- **COLORE** Giallo paglierino intenso.
- **OLFATTO** Sentori di mela cotogna, agrumi, e frutta matura.
- **GUSTO** Sapido ed avvolgente, intenso e delicato.

Abbinamenti

Grande vino bianco che si presta a molteplici abbinamenti. Ideale con pasta a base di pesce, perfetto con i crostacei e il tataki di tonno. Verdure ripiene e pollo alla griglia. Ottimo anche con formaggi freschi.

Uve

Unione di diverse varietà clonali dello stesso vitigno. Sono presenti i seguenti cloni: 130, 123, 76, 96. L'unione dei diversi cloni permette di ottenere un vino molto complesso dalle molteplici sfumature.

Vinificazione

Pressatura soffice, vinificazione in bianco classica con pulizia dei mosti per decantazione, primo travaso e fermentazione a temperatura controllata (18-20°C).

- **SUPERFICIE VIGNETO** Ha 2,58
- **FORMA DI ALLEVAMENTO** Doppio guyot
- **SESTO D'IMPIANTO** 2,70 mt. x 1,1 mt.
- **ANNO D'IMPIANTO** 1991
- **CONDIZIONE DEL TERRENO** Inerbito

Giacitura in pianura con orientamento dei filari nord-sud ed esposizione ottimale est-ovest. Natura del terreno franco-argillosa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°C