



Chardonnay

Vitigno: Chardonnay 100%

Denominazione: Friuli Colli Orientali

Designazione: DOC

Tipo di terreno: marnoso

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

Modalità di raccolta: manuale

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e la fermentazione avviene dopo una breve macerazione delle bucce a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento:

La maturazione e l'affinamento continuano in acciaio lasciando il vino sulle sue fecce nobili per circa 4 mesi a seconda dell'annata. Il vino imbottigliato viene affinato in locali termo condizionati per almeno un mese.

Note sensoriali:

Colore: giallo paglierino intenso

Profumo: il profumo riporta immediatamente alla pasticceria e ai lieviti, con sentori di fiori di agrumi, gelsomino e vaniglia.

Gusto: la buona acidità e mineralità lo rende elegante e di corpo; il naso si conferma alla bocca e aggiunge sentori di nocciola e arachide..

Abbinamenti: ottimo come vino da aperitivo. Si accosta bene agli antipasti magri, ai formaggi freschi, agli asparagi, alle minestre di verdure, pasta o risotti di pesce e alle carni bianche..

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C