

Andrea C.



CHARDONNAY

DOC FRIULI

Vitigno: 100% Chardonnay

Abbinamenti:

ottimo con primi piatti di pesce, carni bianche e piatti vegetariani



Temperatura di servizio: 10-12°C

Profilo sensoriale:

al naso emergono profumi di frutta esotica e pesca bianca. Al palato è fresco e ampio, con una sensazione avvolgente e una piacevole persistenza finale.

Vigneti:

i vigneti si trovano in Friuli Venezia Giulia, nel cuore dell'area isontina, un territorio modellato dai depositi alluvionali del fiume Isonzo, caratterizzato da terreni ricchi di ciottoli che favoriscono drenaggio, equilibrio e finezza espressiva delle uve.

Vendemmia:

metà settembre.

Vinificazione:

Le uve vengono selezionate con cura e sottoposte a diraspatura, seguita da una breve macerazione. La pigiatura è delicata, al fine di preservare l'integrità aromatica delle uve. Il mosto ottenuto viene lasciato decantare naturalmente e successivamente avviato alla fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Al termine della fermentazione, il vino affina sui propri lieviti in acciaio inox per circa cinque mesi, acquisendo maggiore complessità e struttura.