



## 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.