



CHARDONNAY Isonzo del Friuli DOC

UVE

Chardonnay

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Terreno: a giacitura pianeggiante con una discreta dotazione argillosa su scheletro molto pronunciato.

Microclima: inverni miti ed estati calde. Sul versante settentrionale della regione, le Alpi proteggono la zona dai venti freddi provenienti da nord.

Sistema di allevamento: Guyot e doppia Cappuccina

Densità di impianto: 3000-6000 ceppi/ettaro

Età dei vigneti: 15-30 anni

VINIFICAZIONE

Fermentazione: condotta da lieviti selezionati, in tini di acciaio inox con controllo della temperatura.

Affinamento: il vino riposa in tini di acciaio inox fino alla primavera successiva, quando viene imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Combina magnificamente l'aroma vivace, fragrante e fruttato con un gusto di grande morbidezza. L'alcolicità, l'acidità e la struttura raggiungono un connubio armonioso in un vino dalla grande versatilità. Colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati. All'olfatto ha buona intensità e finezza con profumi delicati di gelsomino, sentori persistenti di mela golden e un accenno di banana. Gusto invitante, fresco, fragrante e di buona struttura, con un leggero retrogusto che ricorda la mandorla fresca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Crostacei, frutti di mare, zuppa di cereali, tartufo.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Ottimo da consumare giovane, ma può affinare alcuni anni in bottiglia.

