



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

COLLIO D.O.C.



Chardonnay D.O.C. Collio

TIPO DI VINO: Bianco secco, Collio

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Raccolta delle uve avvenuta in epoca ottimale di maturazione.

VINIFICAZIONE: In recipienti di acciaio inox termocondizionati per 15-20 giorni.

AFFINAMENTO: Stoccaggio in cantina in vasche inox a temperatura costante a 12°C -15°C sulle proprie fecce fini, stabilizzazione in celle frigo prima dell'imbottigliamento.

SCHEDE ORGANOLETTICA

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Impatto olfattivo di buona intensità, netto sentore di vaniglia accompagnato da una fine fragranza esotica.

SAPORE: Di ottima struttura persistenza con un piacevole fondo citrino e minerale.

ABBINAMENTO: Buono come aperitivo, sposa meravigliosamente tutti gli antipasti a base di pesce, ottimo con minestre di verdure, apprezzabile con carni bianche abbinate a salse.

SERVIZIO: Alla temperatura di 11-12°C, stappato al momento.

CONSUMO E DURATA: Ideale consumato giovane, ben conservato al riparo dalla luce e sbalzi termici, aumenta di personalità e può durare 3-4 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: Borgognotta da 0.750 Litri