



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

D.O.C. FRIULI GRAVE



Chardonnay

D.O.C. Friuli Grave

TIPO DI VINO: Bianco secco, Friuli Grave

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

VENDEMMIA: Raccolta delle uve in epoca ottimale di maturazione.

VINIFICAZIONE: In vasche di acciaio inox termomodulate per 15-20 giorni a temperatura controllata da 16° a +20°C.

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 brillante.

PROFUMO: Fine fragranza esotica di mango, mela "Golden" e crosta di pane, delicatamente floreale.

SAPORE: Fresco, pieno, armonico con un leggero fondo citrino.

ABBINAMENTO: Ottimo come aperitivo, si abbina ad antipasti a base di pesce, zuppe e risotti, predilige i crostacei nobili e le carni bianche.

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

CONSUMO E DURATA: Ottimo consumato giovane, ben conservato a al riparo dalla luce e sbalzi termici, mantiene e aumenta di personalità oltre i 2-3 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: Borgognotta da 0.750 L