



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

COLLIO D.O.C.



Chardonnay D.O.C. Collio 2018

UVE: Chardonnay in purezza.

TERRENO: tipico del Collio, detto "ponca" formato da roccia marnosa composta di elementi minerali molto friabili con trattenimento idrico buono.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con 4.000 ceppi/ha, potature corte che permettono basse rese produttive ed elevate concentrazioni qualitative.

VINIFICAZIONE: in recipienti di acciaio inox termocondizionati per 18 giorni a temperatura controllata da +18° a +22° C.

AFFINAMENTO: stoccaggio in cantina in vasche inox a temperatura costante a +12° C stabilizzazione in celle frigo, fino al momento dell'imbottigliamento.

ALCOL: 13,5% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 2,00 g/l.

ACIDITÀ TOTALE: 5,60 g/l in acido tartarico.

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE: giallo paglierino, con chiari riflessi verdognoli.

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

SAPORE: di ottima struttura e 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 da +11° a +12° C stappato al momento.

CONSUMO E DURATA: ideale consumato giovane, ben conservato mantiene inalterata la sua personalità per 3-4 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: 0.750 Litri