



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

D.O.C. FRIULI GRAVE



Chardonnay D.O.C. Friuli Grave

UVE: Chardonnay.

TERRENO: di medio impasto con presenza di chiazze di ghiaia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot ad alta intensità.

VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inox per 18 giorni a temperatura controllata da +16° a +22° C.

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

SCHEDE ORGANOLETTICA

COLORE: giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli.

PROFUMO: franco e fruttato, si evidenziano profumi dolci di vaniglia e fiori freschi.

SAPORE: fresco, netto, pieno e armonico con un leggero fondo citrino.

ABBINAMENTO: ottimo come aperitivo, si abbina ad antipasti a base di pesce, minestre e zuppe, apprezzabile con carni bianche, predilige i crostacei nobili.

SERVIZIO: alla temperatura da +11° a +12° C stappato al momento.

CONSUMO E DURATA: ideale consumato fresco, ben conservato aumenta di personalità e può durare 2-3 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: 0.750 Litri