



Chardonnay

Classificazione: Dop Friuli

Uve: Chardonnay

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella (UD)

Tipo di terreno: prevalentemente argilloso con presenza di limo e sabbia

Sistema di allevamento: potatura Guyot

Piante per ettaro: 4500 ceppi per ettaro

Periodo di vendemmia: primi di settembre

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio termoregolate. Elevazione sui lieviti per alcuni mesi

Affinamento in bottiglia: almeno 2 mesi

Formato bottiglia: 0,750 lt

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Calice consigliato: tulipano o sommelier

Note organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfatto: frutta esotica come ananas e banana. Persistenza fine e delicata

Palato: fresco, secco, morbido ed avvolgente, di buona struttura

Abbinamento: Ottimo come aperitivo. Antipasti magri, pietanze a base di pesce.