



AZIENDA AGRICOLA
VILLA CHIÒPRIS

Chardonnay

D.O.C. FRIULI



VIGNETO – situato nei Comuni di Chiopris-Viscone e San Giovanni al Natisone

TIPO DI TERRENO – Alluvionale

VITIGNO – Chardonnay

FORMA DI ALLEVAMENTO – Cordone Speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Raccolta meccanizzata, con macerazione a freddo in pressa orizzontale della durata di otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione. La fermentazione avviene in botti di acciaio ad una temperatura controllata di 15°C. Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa quattro mesi, mantenendolo ad una temperatura costante. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Colore giallo paglierino, presenta un profumo che richiama la mela golden, crosta di pane e la pesca; al palato è vellutato e persistente.

ABBINAMENTI – Risotti di primizie, preparazioni delicate a base di pesce; si abbina anche a carni bianche.

LONGEVITÀ – 3-4 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 11-12°C.



Chardonnay

D.O.C. FRIULI

VINEYARD – Located in the municipalities of Chiopris-Viscone and San Giovanni al Natisone.

KIND OF GROUND – Alluvial

GRAPE – Chardonnay

TYPE OF CULTIVATION – Cordon trained

VINIFICATION AND REFINING – The grapes are harvested by machine, then steeped in a cold horizontal press for eight hours and the must is cleaned through settling. The fermentation takes place in steel tanks at a controlled temperature of 15°C. Once the fermentation is completed, the product thus obtained is left maturing in the same tanks at a controlled temperature for about four months. At the end of this period, the wine is assembled and bottled. There follows a further long period of refining in the bottle before the wine is distributed.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Straw yellow in color, it offers an aroma reminiscent of golden apple, bread crust, and peach; on the palate, it is velvety and persistent.

DRINK WITH – Vegetable risotto and delicate fish-dishes, it also goes very well with white meats.

LONGEVITY – 3-4 years

SERVE AT – 11-12°C.

