



## 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.