

CHARDONNAY



Vitigno Chardonnay 100%.

Denominazione Chardonnay Doc Friuli Colli Orientali.

Annata 2016.

Tipo di Terreno Collinare, argilloso.

Zona Produzione Comune di Manzano.

Sistema di allevamento Doppio Capovolto, 4500 viti per ettaro.

Epoca di vendemmia Prima decade di settembre.

Coltivazione vite Convenzionale.

Modalità di raccolta Manuale.

Vinificazione Pressatura soffice, decantazione enzimatica a freddo, pulizia del mosto e fermentazione con lieviti in crema selezionati, affinamento in acciaio con temperatura controllata per evitare fermentazioni secondarie (malo lattica).

Affinamento Acciaio per 10/12 mesi.

Bottiglie prodotte 2000 circa.

Gradazione alcolica 13,0% Vol.

Acidità totale 5,50 g/l.

Residuo zuccherino <4 g/l.

Capacità d'invecchiamento 24/36 mesi se conservato correttamente.

Note sensoriali Intenso e complesso con note floreali e di frutta matura che ricordano la mela. In bocca avvolgente e complesso ma allo stesso tempo elegante con una buona persistenza.

Colore Giallo intenso.

Abbinamenti Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sformati di verdure, minestre leggere e carni bianche. Perfetto anche come aperitivo.

Temperatura di servizio 12/14 °C.

sals terrae

