



## CHARDONNAY

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA

### Vino Blanco

#### ZONA DE PRODUCCIÓN:

Los Alpes Cárnicos del Alto Grave friulano.

#### VIÑEDO:

Chardonnay 100%.

#### COMPOSICIÓN DEL SUELO:

Terrenos abiertos y aireados, muy ricos en piedras calcáreas del Grave (la característica piedra de color blanco), traídas por las sucesivas inundaciones del torrente Meduna.

#### VIÑEDO, SISTEMA DE CULTIVO Y PRINCIPALES INTERVENCIONES DEL MISMO:

Gujot y Cordone espolonado, con podas invernales rigurosas y detalladas interviniendo sobre la vegetación para controlar la producción y el aparato foliar. Defensa contra los parásitos a través de los modernos dictámenes de la lucha integrada y de la máxima atención por la gestión del riego

#### VENDIMIA:

Manual a mediados de septiembre.

#### VINIFICACIÓN:

Breve maceración en frío de la uva con sucesivos prensados suaves. Fermentación a temperatura controlada en acero inoxidable y una pequeña parte en barricas de madera grande. Maduración sobre las heces nobles del vino en acero inoxidable y embotellamiento en primavera.

#### TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 10°

#### TEMPERATURA PARA SERVIR: 12°

#### DATOS ORGANOLÉPTICOS:



**COLOR:** Amarillo pajizo intenso.



**AROMA:** Perfume de manzana verde, melocotón y helecho.



**GUSTO:** En la boca mantiene las promesas, sensaciones de óptima acidez y por lo tanto de frescura, buena persistencia y calidad.

#### ACOMPAÑAMIENTO:

Lasaña de verduras y ragout de conejo.

#### NOTE AGGIUNTIVE:

**Botella:** Bordolese Elite 600g UVAG.

**Peso:** Cajas de 12 botellas. Peso bruto: 16,622kg. Peso neto: 9kg.

**Composición E-pal 80 x 120:** 60 cajas de 12 botellas (12 cajas por superficie).

