



## CHARDONNAY

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### Vini Bianchi

#### ZONA DI PRODUZIONE:

Alpi Carniche dell'Alta Grave friulana.

#### VITIGNO:

Chardonnay 100%

#### COMPOSIZIONE SUOLO:

Terreni sciolti e aerati, molto ricchi del sasso calcareo della Grave (il caratteristico sasso di color bianco), portato da successive esondazioni del torrente Meduna.

#### VIGNETO:

Sistema d'allevamento e principali interventi colturali Gujot e Cordone speronato, con potature invernali rigorose e mirati interventi sulla vegetazione per il controllo della produzione e della chioma. Difesa dai parassiti secondo i moderni dettami della lotta integrata e massima attenzione per la gestione dell'irrigazione.

#### VENDEMMIA:

Manuale, da metà Settembre.

#### VINIFICAZIONE:

Breve macerazione a freddo dell'uva con successiva pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox e una piccola parte in botti di legno grande. Maturazione sulle fecce nobili in acciaio inox e imbottigliamento in Primavera.

#### CONSERVAZIONE: 10°

#### SERVIZIO: 12°

#### DATI ORGANOLETTICI:



**COLORE:** Giallo paglierino carico.



**PROFUMO:** Profumi di mela verde, pesca e felce.



**SAPORE:** In bocca mantiene le promesse, sensazioni di ottima acidità e quindi freschezza, buona persistenza e qualità.

#### ABBINAMENTO:

Lasagne di verdure e ragout di coniglio.

#### NOTE AGGIUNTIVE:

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

**Pesi:** Casse da 12 bottiglie. Peso lordo 16,622. Peso netto 9 Kg.

**Composizione E-pal 80 x 120:** 60 casse da 12 bottiglie (12 casse per piano)

