

# CHARDONNAY DOC FRIULI GRAVE



*Anna Spinato*  
AZIENDA VINICOLA WINERY



100% Chardonnay



12°/14°



750ml



12,5%

%ALC



3g/lit



6,5g/lit

## Terreno

Terreni sciolti e aerati, molto ricchi di sasso calcareo della zona Grave (caratteristico sasso di colore bianco), portato dalle esondazioni del fiume Tagliamento

## Sistema d'allevamento

Guyot

## Vendemmia

Manuale da metà settembre

## Vinificazione

Breve macerazione a freddo dell'uva a cui segue una pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Maturazione in acciaio ed imbottigliamento in primavera

## Colore

Vino bianco fermo.

Giallo paglierino intenso ●

## Profumi

Al naso profumi molto intensi. Note di frutta tropicale: ananas, papaya, melone. Sentori di fiori di sambuco assieme a nocciola e pepe bianco.

## Sapore

Sorso pieno; note tropicali alternate a nocciola e peperone, un sorso veramente ricco.

## Abbinamento

Perfetto con risotto ai funghi.

### Anna Spinato Azienda Vinicola

Via Roma 106,  
31047 Ponte di Piave TV - Italy  
T +39 0422 857927  
info@spinato.it  
www.spinato.it