

CHARDONNAY LIENDE

D.O.C. Friuli Colli Orientali

È uno dei più importanti vitigni a bacca bianca del mondo, nato in Borgogna arriva in Friuli a metà dell'Ottocento. La sua incredibile varietà di componenti aromatiche emerge in modi diversi a seconda dei terreni e dei climi dove viene coltivato.

Colore giallo paglierino carico, brillante, tendente al dorato fin da giovane. Profumo di frutta matura con sentori di vaniglia. Gusto secco, buona acidità di frutto che compiace in bocca, gran carattere, piacevole retrogusto armonico e persistente.



VITIGNO	Chardonnay 100%
DENOMINAZIONE	D.O.C. Friuli Colli Orientali
GIACITURA	Vigneto situato a 90 m s.l.m., esposizione Est-Sud-Est in terreno collinare di marne e arenarie di origine eocenica
VINIFICAZIONE	In bianco, con spremitura soffice e fermentazione in acciaio a 16°C
AFFINAMENTO	Sosta di 7 mesi sulle fecce fini in tonneau di rovere francese, poi almeno un anno in bottiglia prima della messa in vendita
Anno d'impianto	1982 / 2021
Primo anno di produzione	2018
Gestione vigneto	Inerbito
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale. Biologico dalla vendemmia 2021
Sistema di allevamento	Doppio capovolto modificato e guyot
Densità d'impianto	3.000 ceppi/ettaro
Modalità di raccolta	A mano, in cassetta, con selezione dei grappoli
Temperatura	Servire a 10-12°C in calice ampio
ABBINAMENTO	Risotti, creme, minestre di brodo, piatti a base di pesce specie se grigliato, arrosti di carni bianche o semplicemente da aperitivo