

CHARDONNAY

DOC FRIULI ISONZO



Età vigneto: piantato nel 2001
Temperatura di servizio: 10-12° C
Sistema di allevamento: Guyot
Gradazione alcolica: 14%
Composizione del suolo: argilloso-sabbioso con ghiaia
Conduzione del vigneto: inerbimento controllato con lavorazione sulla fila
Periodo di vendemmia: prima decade di settembre

ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2022 - Annata caratterizzata da grande siccità con un'estate molto calda che ha fatto sì che la maturazione sia stata raggiunta con ritardo rispetto agli anni precedenti. Vendemmia lunga e particolare, con un primo inizio a fine agosto e una conclusione che si è protratta alla fine del mese di settembre con le varietà a bacca rossa.

VINIFICAZIONE

Dopo una soffice pressatura delle uve, la fermentazione si svolge in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 16-18° C.

Affinamento in vasche di acciaio sulle fecce nobili fino a marzo.

ZONA DEL VIGNETI

Cormons

NOTE GUSTATIVE

Giallo paglierino intenso.

All'olfatto esprime note di banana e frutta gialla, al palato è ricco ed equilibrato con un piacevole finale sapido.

ABBINAMENTO

Da servire con risotti di primizie, con preparazioni delicate di pesce, sui frutti di mare e crostacei sia arrosto che salsati.