



Chardonnay IGT cl 75

Lo Chardonnay, una delle varietà ammesse da questa IGT, è un vitigno internazionale a bacca bianca tra i più coltivati al mondo. E' dotato di una grande varietà di componenti aromatiche che si esprimono in modi diversi a seconda dei terreni e dei climi dove viene coltivato.

Area di Produzione: Friuli Venezia Giulia

Vitigno: Chardonnay in purezza 100%

Età Impianto: 5 – 10 anni

Sistema di Allevamento: Spalliera

Vendemmia: Vendemmia meccanizzata durante la prima quindicina di Settembre

Resa per ettaro: 100-120 q.li/Ha

Caratteristiche:

Processo di Produzione

Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico dei mosti, successiva fermentazione alcolica con temperatura controllata con lieviti selezionati, affinamento in vasche d'acciaio fino alla primavera successiva.

Caratteristiche organolettiche:

Colore e aspetto: Giallo paglierino

Bouquet: Profumo di mela gold, di banana e fiori bianchi

Gusto: Morbido, pieno e persistente

Temperatura di servizio: 8-10° C

Suggerimenti d'uso: Antipasti marini, pesce anche crudo e carni non grigliate

Da consumare entro: Entro 18 mesi

Calice raccomandato: Tupilano.

