



CHARDONNAY

DOC FRIULI ISONZO 2024

PRIMA ANNATA PRODOTTA
1975

VARIETÀ
Chardonnay

TERRENO
I terreni sono ciottolosi di origine alluvionale, formati a partire dai depositi dell'era Quaternaria e modellati nel tempo dalle antiche alluvioni pleistoceniche e da quelle più recenti oloceniche del fiume Isonzo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot e cordone speronato

VENDEMMIA
Meccanica a fine agosto.

VINIFICAZIONE
Pressatura diretta delle uve. Inoculo di lieviti selezionati. Temperatura di fermentazione 18 °C in contenitori di acciaio.

AFFINAMENTO
Affinamento in acciaio sui lieviti per 5 mesi con bâtonnage periodici.

ALCOOL
13 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE
4,7 g/l

TAPPO
Tecnico in sughero microgranulato.

NOTE DEGUSTATIVE
Giallo paglierino dai sentori eleganti e "dolci": dalla mela gialla ai fiori della ginestra che si evolve in bouquet complesso che ricorda l'artemisia.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI
Versatile a tavola: dai tagliolini al tartufo bianco alla pasta e fagioli con le cozze; carpaccio o tartare di tonno e di pesce spada.

Da servire a 8°C - 10°C

CALICE CONSIGLIATO

