



VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

# CHARDONNAY

DOC FRIULI ISONZO



## Terreno

Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

## Uva

100% Chardonnay  
Sistema di allevamento  
Guyot e cordone speronato  
Prima annata prodotta  
1975

## Alcool

12,50% vol

## Acidità totale

5,30 g/l

## Vendemmia

Manuale

## Affinamento

In acciaio con permanenza sui lieviti per 4 mesi.

## Shelf life

Da 2 a 4 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

## Tappo

Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

## Note degustative

Vino di buona struttura, equilibrato. Fine ed elegante con profumi che ricordano la mela gialla e i fiori della ginestra. Con il tempo si evolve in bouquet piacevolissimo in cui si riscontra l'artemisia.

## Accostamenti gastronomici

Vino versatile adatto ad aperitivi e piatti eleganti. Da provare con frutta, anche esotica. Ottimo con molluschi, carpaccio o tartare di tonno e di pesce spada. Va servito a 12°C.

Soc. Agr. TENUTA VILLANOVA Srl  
Via Contessa Beretta, 29 - 34072  
Villanova di Farra (GO) - ITALY

Tel. +39 0481 889 311  
info@tenutavillanova.com  
www.tenutavillanova.com

## Tabella smaltimento rifiuti

BOTTIGLIA	VETRO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	GL 71
CAPSULA	ALLUMINIO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	C/ALU 90
TAPPO	SUGHERO	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA	FOR 51

Verifica le disposizioni del tuo comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.