

VINI CLASSICI BIANCHI



CHARDONNAY

Denominazione Chardonnay DOC Friuli Aquileia.

Uve Chardonnay.

Vigneti Situati nei possedimenti di Cortona di Fiumicello dove un tempo scorreva il torrente Torre, su terreni di natura ghiaiosa/sabbiosa.

Vendemmia Nella prima metà di settembre.

Vinificazione Criomacerazione seguita da fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox.

Resa 90 quintali/ettaro.

Produzione 15.000 bottiglie.

Durata Da consumarsi giovane, preferibilmente entro 2/3 anni dall'imbottigliamento.

Note Organolettiche Vino giallo paglierino dai riflessi verdognoli. Al naso si presenta burroso e fresco con profumi di mela e pesca bianca. In bocca esprime una complessità decisa ed equilibrata, con una spiccata aromaticità e sapidità, restituendo una sensazione vellutata.

Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	13,0 %
Zuccheri Residui	2,0 g/l
Acidità Totale	5,2 g/l
Estratto Secco Netto	22,0 g/l



0,75 l