

# VINI MILLESIMATI



## CARATO

**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** Verso la fine di settembre, dopo un appassimento in pianta.

**Vinificazione e Maturazione** Criomacerazione seguita da fermentazione e affinamento in barriques di rovere francese e di acacia per 8 mesi.

**Resa** 50 quintali/ettaro.

**Produzione** 3.000 bottiglie.

**Durata** Il suo apice qualitativo è dai 3 ai 5 anni dal suo imbottigliamento, si conserva bene nel tempo.

**Note Organolettiche** Vino giallo dorato lucente dai profumi di miele di eucalipto, spezie e frutta disidratata. Al palato emergono morbidi sentori di vaniglia e tostatura. Il finale chiude avvolgente, persistente e di buona sapidità.

### Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	14,0 %
Zuccheri Residui	2,0 g/l
Acidità Totale	4,6 g/l
Estratto Secco Netto	22,5 g/l



0,75 l