



# Chardonnay D.O.C.

**VITIGNO:** Chardonnay in purezza.

**DENOMINAZIONE:** Doc Friuli Grave.

**TIPO DI TERRENO:** Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

**RESA PER ETTARO:** 90 q.li

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot,  
densità di impianto 4.000 Piante/Ha.

**ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI:** 35 anni.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Terza decade di Settembre.

**VINIFICAZIONE:** Dopo una breve decantazione, il mosto viene travasato e fermentato a temperatura controllata. Completa la fermentazione e permane a contatto con le fecce fini fino a marzo.

**INVECCHIAMENTO POTENZIALE:** 3-4 anni dalla produzione.

**COLORE:** Giallo paglierino brillante, di grande lucentezza.

**PROFUMO:** Fine ed elegante con una nota fruttata di mela, banana, vaniglia e delicate note di fiori bianchi.

**GRADO ALCOLICO:** 13%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Circa 8-10°C.

**CONFEZIONE:** Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

## SAPORE E GUSTO

Vivace ed equilibrato con una buona sapidità con un finale armonioso e molto fresco.

## ABBINAMENTI

Si accompagna bene sia ad antipasti che a risotti, piatti di pesce e carni bianche.

