

CHARDONNAY

DOC FRIULI ISONZO

Età vigneto: piantato nel 2001
Temperatura di servizio: 10-12° C
Sistema di allevamento: Guyot
Gradazione alcolica: 14%
Composizione del suolo: argilloso-sabbioso con ghiaia
Conduzione del vigneto: inerbimento controllato con lavorazione sulla fila
Periodo di vendemmia: prima decade di settembre



ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2024 - Annata caratterizzata da una primavera piovosa che ha accompagnato l'intero periodo floreale. A partire dalla metà di giugno è stato rilevato un forte sbalzo termico che ha portato un incremento della temperatura e la totale assenza di pioggia fino a luglio, caratterizzato invece da pioggia e forti grandinate.

VINIFICAZIONE

Dopo una soffice pressatura delle uve, la fermentazione si svolge in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 16-18° C. Affinamento in vasche di acciaio sulle fecce nobili fino a marzo.

ZONA DEI VIGNETI

Cormons

NOTE GUSTATIVE

Giallo paglierino intenso. All'olfatto esprime note di banana e frutta gialla, al palato è ricco ed equilibrato con un piacevole finale sapido.

ABBINAMENTO

Da servire con risotti di primizie, con preparazioni delicate di pesce, sui frutti di mare e crostacei sia arrosto che salsati.

