Immagine che contiene corona, testo, gioielli della corona

Descrizione generata automaticamente

## ITALIA | FRIULI VENEZIA GIULIA

CHARDONNAY - Friuli Colli Orientali Doc

Immagine che contiene bevanda, cibo, alcol, Bottiglia di vetro

Descrizione generata automaticamente

Immagine che contiene corona, testo, gioielli della corona

Descrizione generata automaticamente

CHARDONNAY - Friuli Colli Orientali Doc

**Vitigno***:* Chardonnay 100%

**Zona di produzione**: colline Friuli Colli Orientali - Prepotto (Ud).

**Età media degli impianti***:* 60/80 anni **Resa per ettaro***:* circa 4.000 kg **Sistema d'allevamento***:* Guyot semplice.

**Tipologia di terreno***:* Flysch di marne e arenarie di origine eocenica.

**Vendemmia***:* seconda decade di settembre, raccolta manuale, in cassetta.

**Vinificazione**: Pressatura soffice. Decantazione statica a freddo. Fermentazione a temperatura controllata (18-20° C) in anfora e barrique per circa 15 giorni. Evoluzione: 12 mesi sui lieviti in anfora e barriques.Segue un anno di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

**Caratteristiche organolettiche**:

* Vista*:* giallo paglierino intenso con tonalità oro.
* Olfatto*:* al naso elegante, armonico, fine. Sentori floreali e fruttati che ricordano fiori bianchi e gialli, note di pesca, cedro, mela e pera con note minerali di gesso e pietra focaia e sensazioni cremose di pasticceria, vaniglia e miele di acacia. Finale sapido e balsamico.
* Gusto: al palato ricco e avvolgente, fine ben strutturato. La piacevole spinta acido-sapida è bilanciata dalle piacevoli sensazioni di burro, nocciola e vaniglia. Finale lungo e persistente.