



CASALI MANIAGO



Chardonnay

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

Uve da cui è prodotto:

Chardonnay 100 %, vitigno di origine francese coltivato in Friuli dalla seconda metà del 1800.

Posizione del vigneto:

Colline della Tenuta Sottomonte in Comune di Buttrio (UD), comprensorio D.O.C. Colli Orientali del Friuli. Terreno collinare e pedecollinare di origine eocenica costituiti dalla caratteristica "ponca" cioè dall'alternanza di strati di marna e arenaria. Versanti collinari esposti a Sud.

Sistema d'allevamento:

Cappuccina e Guyot a ridotto carico di gemme.

Vendemmia e Vinificazione:

Vendemmia manuale, prima decade di settembre. Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve cui segue la fermentazione alcolica a temperatura controllata (18° C) per favorire lo sviluppo di intensi profumi. L'affinamento prosegue in serbatoi di acciaio inox evitando l'illimpidimento del vino con continui rimescolamenti delle fecce fini. Il vino permane "sur lies" fino all'imbottigliamento. La maturazione prosegue in bottiglia per almeno tre mesi

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino brillante con lievi riflessi verdolini. Profumo che esalta l'eleganza varietale con che ricordano la frutta a polpa bianca, la frutta esotica, la mela, i fiori bianchi e la crosta di pane. Il sapore è pieno e caldo con una acidità contenuta che ne esalta ulteriormente la morbidezza. Ottimo l'equilibrio e la vellutata sensazione finale. Vino che ad ogni sorso dona piaceroli e prolungate sensazioni con retrogusto gradevolmente minerale e persistente.

Gastronomia:

Ottimo come aperitivo o con antipasti magri. Si abbina perfettamente con minestre asciutte e in brodo, con piatti a base di pesce e formaggi a pasta molle.

