

Chardonnay

Friuli Colli Orientali
denominazione di origine controllata

Uve

Chardonnay.

Vigneto

Ubicazione pedecollinare nel Comune di Buttrio (UD). Terreno in prevalenza di struttura marnoso argillosa.

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.

Maturazione

In cemento, evitando l'illimpidimento del vino con continui rimescolamenti delle fecce fini. Il vino permane "sur lies" fino all'imbottigliamento. La maturazione prosegue in bottiglia.

Esame visivo

Colore giallo paglierino brillante con lievi riflessi verdolini.

Esame olfattivo

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.

Esame gustativo

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 piacevoli e prolungate sensazioni con retrogusto gradevolmente minerale e persistente.

Abbinamenti

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.

Longevità

Raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni per poi elegantemente evolvere per un tempo che può tranquillamente superare i quattro anni.

Servizio

Degustare fresco (12 °C).

