



CHARDONNAY

[D.O.C. Friuli Grave]

Vino di eleganza, sprigiona sensazioni olfattive floreali e fruttate: se ben conservato si fa più corposo ed acquista ricordi netti di miele, frutta matura e lieve frutta secca.

Servito fresco è ottimo come aperitivo e con i piatti a base di pesce.

- *Terreno*: pianeggiante con substrato ghiaioso ricoperto da materiale terroso

- *Sistema di allevamento*: Guyot

- *Densità*: 4500 piante per ettaro

- *Vendemmia*: manuale

- *Bottiglie*: 0,75 cl.

- *Vinificazione*: pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione in acciaio, batonnage e sosta sulle fecce per 6 mesi.