



stocco
CC
C



CHARDONNAY BRAIDE

[IGT Venezia Giulia]

Note organolettiche e abbinamenti

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

Sistema di allevamento:

Guyot

Densità:

4500 piante per ettaro

Vendemmia:

manuale

Bottiglie:

0,75 l

Vinificazione:

pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione in acciaio, batonnage e sosta sulle fecce per 6 mesi