



Classificazione
CHARDONNAY DOC FRIULI GRAVE

Provenienza
Dal vigneto aziendale
situato nel comune di Fiume Veneto.

Uve
100% Chardonnay

Terreno e vigneto
il sistema di allevamento è il guyot monolaterale.

Vinificazione
Le uve raccolte nella prima decade di settembre provengono da un unico clone denominato Ersà, che origina vini di buona aromaticità e struttura. Il 50% viene vinificato in bianco mentre il rimanente 50% macera per una notte (bucce e mosto) a 6 °C. I mosti ottenuti, decantati a freddo e puliti, vengono assemblati tra loro e inviati a fermentare in serbatoio d'acciaio inox termo condizionato (80%) e in tonneau di rovere (20%) dove in due settimane viene raggiunto il grado alcolico pieno. Un successivo travaso ne allontana le fecce più pesanti e permette un lungo affinamento sulle fecce più fini. A metà primavera una blanda chiarifica precede l'assemblaggio tra i due vini e il successivo imbottigliamento.

Caratteristiche Organolettiche
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si avvertono i fiori di sambuco, la mela golden e la crosta di pane fresco. In bocca le sensazioni avvertite al naso vengono confermate con un buon equilibrio tra acidità, morbidezza e struttura. Va servito a 10-12 °C in calici a tulipano e accompagna gli antipasti di pesce, le carni bianche e gli affettati.

