

# Chardonnay



“profumi fruttati di banana e mela golden, note agrumate e floreali, cenni di pasticceria e vaniglia... eleganza e fascino d’un bianco secco, asciutto, aromatico”

**Zona di produzione:** DOC Isonzo del Friuli

**Vitigno:** Chardonnay

**Vinificazione:** pigiatura soffice delle uve intere, decantazione statica dei mosti a 10-12 °C

**Affinamento:** rimane a contatto con i lieviti di fermentazione per un lungo periodo in serbatoi d’acciaio.

**Colore:** giallo caldo di buona concentrazione con riflessi alternati tra oro e verde.

**Bouquet:** buona intensità olfattiva, da cui emergono sentori fruttati di banana, mela golden, note agrumate e floreali. Cenni di pasticceria e vaniglia.

**Gusto:** è un vino di grandissima eleganza e fascino. In bocca è secco, dal corpo asciutto e aromatico.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, antipasti leggeri e crudi di mare, risotti alle erbe, gnocchi di melanzane, pasta e fagioli.

**Gradazione alcolica:** 13.00%

**Temperatura di servizio:** 8 -10 °C