

CHARDONNAY
DOC Friuli Colli Orientali



Anno impianto vigneti: 2005

Terreno: Colluviale.

Sistema di allevamento:
Guyot unilaterale.

Viticoltura: Inerbimento
alternato a lavorazione e
concimazione organica
secondo necessità,
lavorazione sottila (diserbo
meccanico), minimo
intervento manuale per
gestione chioma, potatura
verde esclusivamente
manuale, utilizzo
principalmente di prodotti a
base di rame e zolfo.

Vinificazione: Macerazione
pellicolare di 24h.
Fermentazione e affinamento
in barrique. Svolge
malolattica. Non chiarificato.

Tenore solfiti: 70 mg/L circa
all'imbottigliamento.

Descrizione: Bianco internazionale di notevole
intensità, sia al gusto che all'olfatto, dalle
classiche note di mela e croste di pane a sentori
più complessi che trova una culla ideale nelle
colline dei Colli Orientali. Al gusto armonico e
avvolgente e lunga persistenza. La scelta perfetta
che ti fa sembrare deciso anche quando non lo
sei. E sarà sempre un'ottima certezza.

Abbinamenti: vedi Chablis.

Titolo alcolometrico: 14.5% vol.

Temperatura di servizio: preferibilmente maggiore
di 10° C.

CHARDONNAY
DOC Friuli Colli Orientali



*Vineyard planting year:
2005.*

Soil: Colluvial.

*Training system: Unilateral
Guyot*

*Viticulture: alternate cover
cropping with processing and
organic fertilization as
needed, under-row tilling
(mechanical weeding),
manual canopy management
without topping, exclusively
manual green pruning,
primarily using copper and
sulfur-based products.*

*Winemaking Skin maceration
for 24 hours. Fermentation
and aging in barriques.
Malolactic fermentation takes
place. Unclarified.*

*Sulphites content:
Approximately 70 mg/L at
bottling.*

*Description an international white wine of
remarkable intensity, both on the palate and nose,
with classic notes of apple and bread crusts,
evolving into more complex aromas that find an
ideal home in the hills of the Colli Orientali.
Harmonious and enveloping on the palate, with a
long finish. The perfect choice that makes you
seem decisive even when you're not. And it will
always be a great certainty.*

Pairings: refer to Chablis.

Alcoholic strength: 14.5% ABV

*Serving temperature: preferably higher than
10 °C.*