

CHARDONNAY DOC COLLIO



Vitigno introdotto nel Collio alla fine del secolo scorso che si è adattato molto bene al terroir friulano. Colore giallo paglierino tenue, con limpidi riflessi verdognoli. Il bouquet primaverile lascia trasparire leggere note di frutta a pasta bianca. La finezza dell'alcolicità si fonda perfettamente con la spiccata freschezza.

CARATTERISTICHE:

ALLEVAMENTO: doppio capovolto (cappuccina) e guyot.
TERRENO: marne ed arenarie stratificate di origine eocenica con esposizione a mezzogiorno.

RESA UVA: 85q.li/ha

DENSITA' D'IMPIANTO: 5000 piante/ha

VINIFICAZIONE: in bianco con pressatura soffice, pulitura del mosto per decantazione, fermentazione

a temperatura controllata di 18-20°C per 15-20 giorni.

AFFINAMENTO: due mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14° C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.50% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Formaggio Montasio mezzano, minestra di verdure, spaghetti alle vongole, petto di pollo alla piastra.

A variety introduced in the Collio at the end of the last century that has adapted well to the Friulian terroir. Light straw-yellow with greenish highlights. The spring flowers bouquet reveals slight notes of white fruits. The fineness of the alcoholic content blends in perfectly with its outstanding crispness.

CHARACTERISTICS:

VINE TRAINING SYSTEM: double arched cane (cappuccina) and guyot.

SOIL TYPE: marls and stratified sandstones of Eocene origin, vineyards facing South.

YIELD PER HECTARE: 85 quintals of grapes.

AVARAGE PLANTING DENSITY: 5000 rootstocks per hectare.

VINIFICATION: soft pressing, purification of the must and fermentation without marc at controlled temperature of 18-20 ° C for 15-20 days.

REFINIMENT: aged in bottle for two months.

SERVING TEMPERATURE: 12-14 ° C.

ALCOHOL: 12.50% vol.

FOOD PAIRINGS: Moderately mature Montasio cheese, vegetable soup, spaghetti in clam sauce, grilled chicken breast.