



## CHARDONNAY

### IGT VENEZIA GIULIA

Vita nei campi. Il colore paglierino e i riflessi verdi, i profumi di un campo di fieno, di pesca e un tocco di frutta esotica, rendono questo vino completo.

### DENOMINAZIONE

**IGT Venezia Giulia**

### VITIGNO

100% Chardonnay

**Collocazione geografica** Medea (GO)

**Altimetria** 30 m s.l.m.

**Tipo di terreno** terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili impastate a ghiaie rosse

**Esposizione** sud-sud-est

**Età media delle viti** 50 anni

**Sistema di allevamento** guyot semplice

**Vendemmia** meccanica

### CARATTERISTICHE TIPICHE

Assaggiando il nostro Chardonnay si viene trasportati in un campo di fieno. Il colore paglierino e i riflessi verdi, i profumi di campo, di pesca e un tocco di frutta esotica, rendono questo vino completo. Una dosata amarezza e una elegante acidità si fondono sapientemente ai profumi e i retrogusti di frutta in maniera da renderlo armonico e beverino.

### VINIFICAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO

Le uve sono vinificate in bianco mediante diraspatura e pressatura immediata. Fermentazione alcolica a temperatura controllata. Affinamento in acciaio. Segue a fine primavera l'imbottigliamento ed elevazione in bottiglia per 5 mesi.

### DATI ANALITICI

**Grado alcolico** 13,0% vol

**Acidità totale** 5,10 g/L

**Zuccheri residui** 0,15 g/L

### GASTRONOMIA

Vino molto versatile che si abbina con molteplici pietanze ottimo in abbinamento a piatti a base di pesce, molluschi e crostacei, ma anche pollame e primi piatti leggeri a base di verdure.

Da servire a 10-12 °C