

TENIMENTI'
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podere in Bellavista

VITIGNO

chardonnay (piccole percentuali di friulano e altre varietà locali); colline arenario - marnose

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

RESA / HA

100 q/ha

ALLEVAMENTO

guyot

VENDEMMIA

la raccolta avviene a mano verso la metà di settembre e nelle ore più fresche della giornata. Attenta la selezione delle uve in vigna

VINIFICAZIONE

l'uva viene pigiata e successivamente pressata. Dopo la decantazione del mosto a temperatura di 8°C per 24 ore, si innesca la fermentazione alcolica per circa 15 giorni.

AFFINAMENTO

terminata la fermentazione il vino rimane sulle fecce fini per 4-6 mesi. Durante questo tempo si attua il bâtonnage. Prima di essere imbottigliato lo chardonnay viene lievemente filtrato nel rispetto della sua integrità. Giace, quindi, al buio e nel silenzio della nostra cantina prima d'essere messo sul mercato.

COLORE

giallo dorato con riflessi verdognoli

PROFUMO

intenso di mela matura, agrumi e vaniglia ben integrati tra di loro

GUSTO

è dotato di buon corpo vellutato, con un'ampia espressione odorosa

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

si può godere la flessibilità di questo vino con primi piatti conditi con pesci di mare dal sapore intenso, come la rana pescatrice, oppure su carni bianche o verdure purché la salsa abbia una sua cremosità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14°C

GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% Vol.



Chardonnay

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA