

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Pastor in Bellavioia

VITIGNO

chardonnay

SUOLO

terreni caratterizzati dalla presenza di Flysch di Marne e Arenarie di origine eocenica, localmente chiamati "Ponca"

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

guyot doppio capovolto

METODI DI DIFESA

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

VENDEMMIA

metà settembre, a mano nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

decantazione del mosto a temperatura di 10°C per 24 ore, quindi fermentazione in piccoli recipienti per 18 giorni a 16° - 18°C

DEGUSTAZIONE

oro intenso. Esprime al naso un tripudio di sentori: erbe aromatiche, vaniglia, tabacco biondo, nocciola. In bocca ha uno sviluppo elegante, sottolineato da frutti maturi ed esotici. Perfetta la corrispondenza gusto olfattiva impreziosita di crema alla vaniglia. Avvolgente e di lunga persistenza

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

lo Chardonnay maturato in legno nasce con una piacevole grassezza che può essere spesa sul salmone fresco al forno con erbe aromatiche. Accostato a formaggi a pasta cotta e a lenta maturazione, come il Parmigiano Reggiano o il Grana Padano, può far valere la sua fibra seducente. Possiamo provarlo anche su carni scure, come la faraona elaborata con sughi speziati e piccanti. Ottimo con primi piatti conditi con ragù di carni bianche o sughi a base di formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol. c.a.



Chardonnay
Vigneto Bellavioia

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA