



## Chardonnay 2018

**Varietà:** Chardonnay 100%  
**Tipologia:** vino bianco secco  
**Zona di produzione:** DOC Isonzo del Friuli - Cormons (GO)  
**Natura del terreno:** franco ghiaioso  
**Altimetria media:** 50 – 60 m s.l.m.  
**Sistema di allevamento:** Guyot  
**Densità di impianto:** 4.500 – 5.500 ceppi per ettaro  
**Resa per ettaro:** 80 quintali  
**Epoca di vendemmia:** fine agosto  
**Gradazione alcolica:** 13,69 % vol  
**Acidità:** 5,29 g/L  
**Zuccheri residui:** 1,6 g/L  
**Fermentazione:** lieviti selezionati, 12 giorni circa  
**Affinamento:** Per sei mesi sui lieviti. 70 % acciaio, 30% tonneau di rovere francese.  
**Formato disponibile:** bottiglie da 0.75 L

### Vinificazione:

La raccolta delle uve avviene rigorosamente a mano. Una volta trasportate in cantina, le uve intere vengono sottoposte a pressatura soffice. Per una porzione di uve viene effettuata una macerazione pellicolare di 4 ore.

Il mosto ottenuto viene decantato a freddo per 24 ore.

La fermentazione avviene in botti di acciaio e di rovere a temperatura controllata, mantenuta costante tra i 18 e i 20 °C, per una durata di circa due settimane.

Successivamente il vino viene affinato sui propri lieviti per 6 mesi durante i quali vengono effettuati frequenti "battonage".

### Descrizione organolettica

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si avvertono da subito sentori di crosta di pane che accompagnano armonicamente una piacevole nota tropicale. Sapore sapido ed elegante, il retrogusto ricorda i fiori d'acacia.

### Accostamenti gastronomici

Accompagna bene antipasti, filetti di pesce fritto e crostacei. Si consiglia di servire ad una temperatura di 10 – 12 gradi.

