



# LE MONDE

## PRATUM CHARDONNAY D.O.C.

Collezione Le Icone



**Vitigno:** Chardonnay

**Denominazione:** Doc Friuli

**Tipo di terreno:** Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità di impianto:** 4.300 Pianta/Ha

**Periodo di vendemmia:** Seconda decade di Settembre

**Vinificazione:** L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Fermentazione alcolica a temperatura controllata, l'affinamento avviene sulle fecce nobili per alcuni mesi.

**Invecchiamento potenziale:** 6-8 anni dalla produzione

**Grado alcolico:** 13,5%

**Temperatura di servizio:** 12°C Circa

**Confezione:** Bottiglia 0,75 l in cartoni o cassa di legno da 6 bottiglie

### COLORE

Giallo paglierino brillante, con riflessi dorati.

### PROFUMO

Al primo impatto il naso rivela sentori di frutta matura, che si evolvono in sensazioni dolci di crema pasticcera.

### SAPORE

Al palato, caldo e corposo, vive delle equilibrate note di frutta, mela cotogna che si rivelano in un finale fresco e intenso, caratterizzato da una buona mineralità.

### ABBINAMENTI

Ottimo con i primi piatti in generale, anche a base di pesce e carni bianche. Una ricetta su tutte: spaghetti all'astice.