

CHARDONNAY D.O.C.

Collezione Bianchi

Vitigno: Chardonnay

Denominazione: Doc Friuli

Tipo di terreno: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

Sistema di allevamento: Guyot e Sylvoz

Densità di impianto: 4.500 Piante/Ha

Periodo di vendemmia: Terza decade di Settembre

Vinificazione: Dopo una breve decantazione, il mosto viene travasato e fermentato a temperatura controllata. Completata la fermentazione, permane a contatto con le fecce fini, fino alla primavera.

Invecchiamento potenziale:
3-4 anni dalla produzione

Grado alcolico: 13%

Temperatura di servizio: 10-12°C Circa

Confezione: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

COLORE

Giallo paglierino brillante, di grande lucentezza.

PROFUMO

Rivela un naso decisamente intenso, con l'alternarsi delle note di mela, banana e vaniglia insieme a delicati sentori di fiori bianchi.

SAPORE

Vivace ed equilibrato, ha una buona sapidità e un corpo fresco, che chiude in un finale armonioso.

ABBINAMENTI

Si accompagna bene sia ad antipasti che a risotti; predilige l'accostamento con pesce e carni bianche.



AWARDS

3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO 2019
Annata 2017



LE MONDE