



Nome del Vino:
Chardonnay

Denominazione:

Pinot Grigio delle Venezie, Indicazione Geografica Tipica.

Vitigni:

Pinot Grigio

Zona di Produzione:

Diverse tipologie di Vigneti all'interno dell'area di Lison Pramaggiore e Grave del Friuli.

Tipologia dei terreni:

I diversi vigneti hanno conformazioni geologiche differenti. In maggioranza si distinguono due tipi di terreni: argillosi e calcarei.

Sistema di allevamento della vite:

Cordone speronato, Sylvoz e Guyot.

Tecnica di produzione:

La vendemmia viene fatta a settembre inoltrato; le uve vengono pressate sofficemente; i mosti vengono portati a basse temperature e criomacerati per ottenere una migliore estrazione di aromi. Il vino viene lasciato riposare in vasca per alcuni mesi prima di essere imbottigliato; all'imbottigliamento segue un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

Descrizione Organolettica:

E' un vino dal colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Elegante, dal profumo delicato, ricorda la mela golden e i fiori di tuberosa. Sapore composito e armonioso. Bouquet ottimo e inimitabile fragranza.

Abbinamenti:

Si abbina ottimamente ad antipasti di verdure e di pesce, con le minestre asciutte ed in brodo, i risotti alle erbe e i piatti di pesce leggero. Va servito alla temperatura di 10-12 gradi.

