



VISTORTA

CHARDONNAY

Regione	Friuli Venezia Giulia
Classificazione	D.O.C. FRIULI
Vitigno	100% uva chardonnay
Terreno	Sabbioso - ghiaioso
Grado Alcolico	12,50%

Vinificazione

Vendemmia nella prima decade di settembre. Uva totalmente pigiadiraspata, pressatura soffice e fermentazione alcolica totalmente in riduzione in vasca di cemento ad una temperatura controllata con una media di 16 °C per una quindicina di giorni. A seguire permanenza in vasche di cemento con le fecce fini con battonage cadenza settimanale, lisi di 6 mesi.

Descrizione

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, un lieve accento minerale si mescola a sensazioni di pesca e mela. Sottigliezze floreali di acacia e biancospino, con sfumature di erbe aromatiche e frutta fresca. Bocca di piacevole freschezza e sapidità con finale di erbe aromatiche

Abbinamento

Ideale con pescato di fiume, frittore di pesce, risotti alle erbe, formaggi leggeri, piatti a base di uova

Note

Stappare con leggero anticipo e servire a 10-12 °C.