



CHARDONNAY BRAIDA SANTA CECILIA

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore giallo paglierino. Fine, elegante, nobile e snello di corpo. Ha freschi profumi di mela Golden, ananas e mandorla bianca, con vibranti accenti d'agrume. Morbido e cremoso, è piacevolmente bilanciato da freschezza e sapidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da aperitivo, adatto a tutti gli antipasti magri, a minestre asciutte e in brodo, ai piatti a base di pesce e a base di uova.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C.

RICONOSCIMENTI

James Suckling, 90 pt.
Bibenda, 4 Grappoli
Bibenda, 3 Grappoli
I Vini di Veronelli, 86 pt.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
VITIGNO	Chardonnay in purezza.
ALLEVAMENTO	Guyot.
VENDEMMIA	Prima quindicina di settembre.
VINIFICAZIONE	In bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata a 18 °C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari.
AFFINAMENTO	In bottiglia.