



---

## CHARDONNAY

D. O. C. FRIULI

---

### 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'agrumi. 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

Bibenda, Tre Grappoli  
I Vini di Veronelli, 86 pt.

### Scheda tecnica

Acidità totale: 6,3 g/l  
Zuccheri riduttori: 5,5 g/l  
Alcool totale: 12,50% vol  
Estratto secco netto: 21,1 g/l

### 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