

## SCHEDA TECNICA

## CHARDONNAY



Uve	Chardonnay
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia
Denominazione	Friuli DOP
Tipologia Terreno	Sabbioso – scheletro prevalente
Sistema di allevamento	Guyot e similari
Piante per ettaro	Da 3.700 a 4.000 a seconda del sistema di allevamento
Epoca di raccolta	Settembre
Fermentazione	In bianco in serbatoi di acciaio a 14°C
Affinamento	In serbatoi di acciaio
Gradazione Alcolica	12,5 % vol.
Residuo zuccherino	3 g/l
pH	3.30
Imballo	Scatola da 6 bottiglie
Temperatura di servizio	10 – 12 °C
Tappo	Sintetico
Colore	Giallo paglierino
Aroma	Floreale con ricordi di mela e fiori di acacia
Gusto	Sapore secco ed elegante
Abbinamento	Si armonizza con piatti a base di pesce, verdure e carni bianche

**Contiene Solfiti**

*Vietato il consumo ai minorenni.*