

## TERRE MAGRE

### CHARDONNAY D.O.C. FRIULI

**UVE**

Chardonnay

**ZONA DI PRODUZIONE**

D.O.C. Friuli

**TIPOLOGIA DEL TERRENO**

Sassi alluvionali, misti a ghiaia e sabbia

**SISTEMA DI IMPIANTO**

Guyot

**DENSITÀ DELL'IMPIANTO**

Media

**EPOCA DI VENDEMMIA**

Seconda decade di settembre

**DISPONIBILITÀ**

Primavera inoltrata

**GRADO ALCOLICO**

14% vol

**RESIDUO ZUCCHERINO**

3 g/lit

**ACIDITÀ TOTALE**

5,8 g/ lit

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8 - 10° C

**BICCHIERE CONSIGLIATO**

Bicchiere a calice

**DURATA**

Quattro anni

**FORMATO (ml)**

750

**SCHEDA TECNICA**

L'uva raccolta dopo una maturazione prolungata in vigneto, viene diraspata e sottoposta a breve macerazione a freddo per una notte e seguente pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta a una temperatura di 16°-18°C che si protrae per circa 25/30 giorni. L'affinamento continua in vasche di acciaio, sul deposito fine per circa 6/7 mesi con batonnage frequenti.

**SCHEDA ORGANOLETTICA**

Colore giallo paglierino intenso e brillante con tonalità dorate. Al naso note fruttate di mela, pera e ananas. Con la maturazione si percepiscono sentori di frutta secca come la noce e la nocciola su un fondo di note di miele.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente a primi piatti di pesce o a portate a base di carni bianche.