

ISONZO DEL FRIULI DOC CHARDONNAY 2013



SUOLO	<i>Alluvionale con argille rosse e ghiaie</i>
VITIGNO	<i>Chardonnay</i>
ESTENSIONE DEL VIGNETO	<i>1,3 ha</i>
ESPOSIZIONE	<i>Sud</i>
TIPO D'IMPIANTO	<i>Guyot</i>
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	<i>5800</i>
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	<i>16</i>
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	<i>80q</i>
EPOCA DI VENDEMMIA	<i>metà Settembre</i>
ALCOOL	<i>13,07</i>
ACIDITÀ TOT	<i>6,00</i>
IMBOTTIGLIAMENTO	<i>fine Giugno</i>

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con pressa pneumatica, pulizia statica dei mosti con decantazione a 10° per 48 ore e successivo avvio della fermentazione in botti di acciaio alla temperatura di °14-16°. A fine fermentazione travaso per togliere le fecce più pesanti, colmature delle botti e affinamento nelle stesse fino all'imbottigliamento con "battonage" settimanali per tenere in sospensione i lieviti.

SI PRESENTA

Di colore giallo paglierino, al naso è fragrante con sentori di lievito, crosta di pane e mela golden di sapore invitante discreto e finissimo.

ABBINAMENTI

Vino da aperitivo adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, delle minestre asciutte e in brodo, dei piatti a base di uova e di pesce. Va servito ad una temperatura di circa 12-14.

