

CHARDONNAY 2019

VIGNETO / VINEYARD

Varietà/Type	Chardonnay 100%
Allevamento/Training technique	Guyot
Esposizione/Exposure	Est-Ovest/East-West
Tipologia di terreno/Soil type	Medio impasto con prevalenza di ghiaie alluvionali/Medium textured soil with mainly alluvial gravel
Comune/Place	Remanzacco (UD)
Densità di impianto / Planting density	4.830 ceppi/vines /ha
Resa per ettaro / Yield per hectare	37 q/cwt
Vendemmia/Harvesting	Manuale, in cassetta/Manually, in boxes
Fermentazione malolattica/Malolactic fermentation	Non svolta/Not carried out
Affinamento/Fining	Acciaio 10 mesi/Steel tank 10 months Bottiglia 48 mesi/Bottle 48 months

ANALISI / ANALYSIS

Gradazione alcolica/Alcoholic content	14.00% v/v
Anidride solforosa totale/Total sulfur dioxide	80 mg/l
Acidità totale/Total acidity	4.80 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE / WINE TASTING NOTES

Temperatura di servizio/Serving temperature	10 ÷ 12°C
Esame visivo/Colour	Giallo paglierino/Straw yellow
Esame olfattivo/Nose	Ventaglio di fiori/Floral bouquet
Esame gustativo/Palate	Vaniglia, frutta fresca/Vanilla, fresh fruit
Accompagnamenti/Serving suggestion	Pesce grasso, crostacei, primi piatti di pesce Fatty fish, shellfish, seafood pastas