

# CHARDONNAY

## UVE

Grape - Trauben

Chardonnay

## NATURA DEL TERRENO

Soil - Boden

Argille nobili, ghiaia e sabbia  
E noble clays, gravel and sand.  
Edle Tone, Kies und Sand.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pruning System - Beschneidungssystem

Sylvoz e Guyot

## EPOCA DI VENDEMMIA

Harvest - Ernte

Settembre, September

## VINIFICAZIONE:

L'uva viene diraspata e successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti per diversi mesi. Seguirà poi l'imbottigliamento.

## WINEMAKING:

The grapes are destemmed and gently crushed then the must is clarified through static debourbage. Fermentation takes place in stainless steel vats at a controlled temperature. Once fermentation is complete the wine remains on the lees for several months, and is then bottled.

## WEINBEREITUNG:

Die Trauben werden erst entrappt und dann sanft gepresst. Der so gewonnene Most wird durch Dekantieren geklärt und gärt anschließend bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Am Ende des Gärprozesses wird der Wein für mehrere Monate auf dem Hefesatz gelagert. Danach folgt die Abfüllung.

**NOTE DEGUSTATIVE:** Di colore giallo paglierino intenso. Dal profumo delicato, caratteristico e gradevole. Ha un sapore asciutto, morbido ed armonico.

## DENOMINAZIONE

Appellation - Bezeichnung

DOC Isonzo del Friuli

## ETÀ MEDIA VITI

Vineyards' age - Alter der Weinberge

Diverse (dal 1977 al 2018)  
Different (from 1977 to 2018)  
Anders (seit 1977 bis 2018)

## POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Age Potential - Alterspotential

5 anni - 5 years - 5 Jahren

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Service Temperature - Betriebstemperatur

10/12 C°

## TASTING NOTES:

Deep straw yellow. Characteristic, delicate, and pleasing nose. In the mouth it is dry, velvety, and well-orchestrated.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Intensive strohgelbe Farbe. Zarter, charakteristischer und angenehmer Duft. Am Gaumen ist er trocken, weich und harmonisch.

## ABBINAMENTO:

Vino da aperitivo, adatto a una vasta gamma di antipasti magri, minestre, piatti a base di uova o di pesce. Ottimo anche con insalata di granchio, insalata di polpo.

## FOOD PAIRING:

This is an aperitif wine which nicely complements a broad selection of lean appetizers, soups, egg and fish-based dishes. Excellent served with crab or octopus salad.

## EMFOHLENE SERVIERVORSCHLÄGE:

Ein Aperitifwein, geeignet für eine breite Palette an mageren Vorspeisen, Suppen, Eier- oder Fischgerichten. Er schmeckt auch hervorragend zu Krabbensalat oder Tintenfischsalat.

