

## CHARDONNAY

### D.O.C. Friuli Isonzo

**Note degustative:** Di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Ha un profumo ed un sapore che ricorda la mela.

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura immediata all'arrivo in cantina delle uve, raccolte a una temperatura di 22°C e pressatura

soffice. Raffreddamento del mosto a 15°C e decantazione per una notte. Travaso del mosto pulito con inoculo dei lieviti selezionati. Fermentazione a 18°C per 12 giorni. Travaso e affinamento in vasca d'acciaio.

**Abbinamenti consigliati:** Vino da aperitivo, adatto a una vasta gamma di antipasti. Ottimo con frutti di mare.

**Tasting notes:** Straw-yellow colour with golden highlights. Fragrance and flavour reminiscent of apple .

**Vinification:** Grapes harvested at a temperature of 22°C are destemmed and crushed immediately at arrival in the winery, and softly pressed. Cooling of the must at 15°C and one night decanting. Racking of the clean must and inoculation of selected yeasts. Fermentation at 18°C for 12 days. Racking and refinement

in stainless steel vats.

**Food pairing suggestions:** Aperitif wine, suitable for a wide range of low-fat appetizers. Perfect with seafood.

