



SIRCH



CHARDONNAY Friuli Colli Orientali DOC



È un vino avvolgente ed elegante, giocato sulla fragranza del frutto, che spicca per la sua gradevole freschezza.

Vitigno internazionale con elevata vigoria, ha una produttività regolare e abbondante. Originario della Borgogna, potrebbe avere radici mediorientali più antiche e ha trovato nell'area DOC Friuli Colli Orientali un habitat speciale. Già presente nel Catalogo dell'Esposizione friulana del 1863 sotto il nome di Borgogna bianco. Nel 1939 sarà giudicato "vitigno di gran merito".

Vitigno. Chardonnay

Denominazione. Friuli Colli Orientali DOC

Terreno. In prevalenza marne e arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento. Prevalentemente Guyot e Casarsa

Epoca di vendemmia. A raggiungimento della maturazione fenolica

Vinificazione. L'uva viene diraspata e pressata in modo soffice. Il mosto che si ottiene sottoposto a decantazione statica a bassa temperatura prima di essere fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16°/18°C

Affinamento. A fine fermentazione il vino rimane per alcuni mesi sui lieviti dentro i serbatoi e periodicamente vengono rimessi in sospensione. Al termine di tale periodo viene imbottigliato e affinato in bottiglia prima di essere messo in commercio

Esame Organolettivo.

Colore giallo paglierino con note dorate.

Profumo intenso, ampio e avvolgente. La percezione è un intenso sentore di crema e pasticceria da forno con spiccate note floreali di gelsomino e sambuco che si fondono a note di frutta matura e frutta tropicale.

Gusto complesso, fresco e avvolgente. Note di pera e frutta secca che si arricchiscono della freschezza del bergamotto e dagli accenni balsamici. Buona la persistenza e il piacevole retrogusto di frutta a pasta bianca e gialla.

Abbinamenti. Indicato per aperitivi, antipasti magri, piatti di pesce e carni bianche. Al top con le capesante

Temperatura di servizio. 12/14° C