



VIE D'ALT

CHARDONNAY

IGT VENEZIA GIULIA

Denominazione di Origine Controllata



Zona di Produzione: Friuli Colli Orientali

Terreno: Marnoso-arenaceo



Sistema di Allevamento: Guyot

Densità: 4500 piante/ha

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Macerazione a freddo dalle uve diraspate, pressatura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox. Lunga serie di battonage ed in seguito imbottigliato.



Colore: Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

Note olfattive e gustative : Al naso sprigiona sensazioni fruttate e note floreali. In bocca è ampio, sapido e perfettamente equilibrato.

Temperatura di servizio : Servire preferibilmente a 12-14 °C.

Abbinamenti : A tavola è un ottimo aperitivo, accompagna piacevolmente gli antipasti magri, le minestre leggere, e piatti a base di uova o pesce.





VIE D'ALT

CHARDONNAY DOC

IGT VENEZIA GIULIA

Denominazione di Origine Controllata

Production Area:

Friuli Colli Orientali

Land:

Marly-arenaceous

Cultivation system:

Guyot

Density:

4500 plants per hectare

Harvest:

Manual

Vinification:

Short cold maceration from de-stemmed black grapes, soft pressing and fermentation in stainless steel barrels. Long series of stirring and then bottled.

Color:

Wine with a straw yellow color with greenish reflections.

Olfactory and gustatory notes:

Fruity and floral scent on the nose. When tasting it, it is ample, sapid and perfectly balanced.

Service temperature :

Serve preferably at 12-14 °C

Pairings:

It is an excellent aperitif at the table, it goes well with light appetizers, light soups, and dishes based on eggs or fish.



Produktionsgebiet:

Friuli Colli Orientali

Bodenart:

Mergelig -sandig

Anbausystem:

Guyot

Dichte:

4500 Pflanzen/ha

Lese:

Manuell

Vinifikation:

Kaltmazeration aus entrappten Trauben, schonende Presse und Gärung in Edelstahlfässern. Bâttonage-Verfahren und anschließend Abfüllung.

Farbe:

Wein von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen

Geruchs- und Geschmacksnoten:

In der Nase verströmt er fruchtige Empfindungen und florale Noten. Im Mund ist er vollmundig, wohlschmeckend und perfekt ausgewogen.

Serviertemperatur:

Vorzugsweise bei 12-14 °C servieren.

Serviervorschläge:

Am Tisch passt er hervorragend zu Aperitifs, gut zu mageren Vorspeisen, leichten Gemüsesuppen und Gerichten auf Basis von Eiern oder Fisch.

