

AZIENDA  AGRICOLA
VILLA CHIÒPRIS



CHARDONNAY – Doc Friuli Grave

DATI ANALITICI GENERALI:

Vigneto: situato nei Comuni di Chiopris-Viscone e San Giovanni al Natisone

Tipo di terreno: Alluvionale

Vitigno: Chardonnay

Forma di allevamento: Cordone Speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Raccolta meccanizzata, con macerazione a freddo in pressa orizzontale della durata di otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione. La fermentazione avviene in botti di acciaio ad una temperatura controllata di 15°C.

Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa quattro mesi, mantenendolo ad una temperatura costante.

Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino, presenta un profumo che richiama la mela golden, crosta di pane e la pesca; il sapore è vellutato.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: risotti di primizie, preparazioni delicate a base di pesce; si abbina anche a carni bianche.

Longevità: 3 - 4 anni

Temperatura di servizio: 11-12°C.

Azienda Agricola Villa Chiopris • San Giovanni al Natisone (Udine)

SEDE AMMINISTRATIVA: Aziende Agricole Livon • Via Montarezza, 33 - Dolegnano • 33048 (Udine) Italy

Tel: +39 0432.757173 • Fax: +39 0432.757690 • info@livon.it

AZIENDE AGRICOLE

LIVON

AZIENDA  AGRICOLA
VILLA CHIÒPRIS

CHARDONNAY – Doc Friuli Grave

