



0,75 l



Carato



Denominazione
Friuli Aquileia DOC



Uve
Chardonnay



Vigneti
Situati nei possedimenti di Cortona dove un tempo scorreva il torrente Torre, su terreni di natura ghiaiosa/sabbiosa



Vendemmia
Verso la fine di settembre, dopo un appassimento in pianta



Vinificazione e Maturazione
Criomacerazione seguita da fermentazione e affinamento in barriques di rovere francese e di acacia per 8 mesi



Resa
50 quintali/ettaro



Produzione
3.000 bottiglie



Durata
Il suo apice qualitativo è dai 3 ai 5 anni dal suo imbottigliamento, si conserva bene nel tempo



Note Organolettiche
Vino giallo dorato lucente dai profumi di miele di eucalipto, spezie e frutta disidratata. Al palato emergono morbidi sentori di vaniglia e tostatura. Il finale chiude avvolgente, persistente e di buona sapidità



Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	13,5 %
Zuccheri Residui	2,0 g/l
Acidità Totale	4,6 g/l
Estratto Secco Netto	22,5 g/l

SOCIETÀ AGRICOLA



VALPANERA