



0,75 l



# Chardonnay



## 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

Nella prima settimana di settembre



## Vinificazione

Criomacerazione seguita da fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox



## Resa

90 quintali/ettaro



## Produzione

15.000 bottiglie



## Durata

Da consumarsi giovane, preferibilmente entro 2/3 anni dall'imbottigliamento



## Note Organolettiche

Vino giallo paglierino dai riflessi verdognoli. Al naso si presenta burroso e fresco con profumi di mela e pesca bianca. In bocca esprime una complessità decisa ed equilibrata, con una spiccata aromaticità e sapidità, restituendo una sensazione vellutata



## Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	13,0 %
Zuccheri Residui	2,0 g/l
Acidità Totale	5,0 g/l
Estratto Secco Netto	21,0 g/l

SOCIETÀ AGRICOLA



**VALPANERA**