


ALTURIS®
Vignaioli in Terre di Confine



CHARDONNAY

ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

VITIGNO

100% Chardonnay

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e monocabovolto friulano

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

VINIFICAZIONE

Le uve intere vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo. Fermentazione e affinamento "sur lies" avvengono in botti di cemento vetrificato a temperatura controllata.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol. circa

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Entra al naso delicato, con eleganti toni fruttati e floreali che si fondono a sensazioni minerali. Ha aromi puliti e freschi con raffinate sfumature di gelsomino su note fruttate di mela golden e frutti tropicali maturi. In bocca è vivace ed equilibrato, ha buona morbidezza e viva sapidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

ABBINAMENTI

Particolarmente indicato per antipasti leggeri, insalate di pesce, risotti e primi piatti delicati a base di pesce o di verdure.

Si abbina perfettamente anche a piatti a base di uova, pesci al forno e alla griglia.

Azienda Agricola Alturis s.s.a.