



San Simone[®]

LINEA PRESTIGE

CHARDONNAY Friuli Grave Doc



CURIOSITÀ: vitigno internazionale, originario della Borgogna, è tra i più diffusi al mondo. È caratterizzato da un buon grado alcolico e un'acidità fissa piuttosto elevata.

Zona di Produzione: pianura di origine alluvionale in Friuli-Venezia Giulia, zona occidentale delle Grave, comune di Porcia, località Rondover.

Varietà: 100% Chardonnay.

Vigneti: forma di allevamento a cordone speronato, 4.000 piante per ettaro, resa 100 ql/Ha.

Epoca di vendemmia: I settimana di settembre.

Vinificazione: diraspigiatura e pressatura soffice, fermentazione in bianco in fermentini d'acciaio inox termo-controllati (18-20°C), affinamento in vasche d'acciaio a contatto con le fecce fini e imbottigliamento a primavera.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Capacità di invecchiamento: da bere subito o da conservare per 1-2 anni.

Colore: colore giallo paglierino scarico.

Profumo: intenso ma delicato, ricco e fruttato, ricorda la frutta tropicale e in particolare l'ananas, ha anche un lieve profumo di mela golden, pesca bianca con note di miele d'acacia.

Gusto: sapore fine e discreto che ricorda la crosta di pane. L'acidità ne esalta la freschezza. Finale persistente.

Abbinamenti: ottimo con antipasti di pesce, risotti e piatti a base di uova. Da provare con minestre e risotti ai calamari e tagliolini freschi al tartufo.

Temperatura di servizio: servire a 8-10°C.