

CHARDONNAY D.O.C. "RONC DI JURI" FRIULI COLLI ORIENTALI



- Vitigno:** Chardonnay
- Lavorazione:** l'uva è raccolta a mano a piena maturazione, selezionando solo i grappoli migliori; la pigiatura è sofficissima. Il mosto fermenta in barriques di rovere francese, nuove e di secondo passaggio; il vino resta sui lieviti fino a pochi giorni prima dell'imbottigliamento. Per tutto il periodo dell'affinamento in legno (10 mesi) vengono effettuati 4 batonnage al mese. La malolattica è svolta al 100%
- Durata:** 10 anni e più
- Colore:** giallo oro carico
- Profumo:** frutta esotica matura tra cui spiccano l'ananas e la banana, nota vanigliata in sottofondo
- Sapore:** ampio e lungo di ananas e vaniglia, morbido e caldo, di lunghissima persistenza; retrogusto finemente speziato
- Abbinamenti:** vino dai molteplici abbinamenti, perfetto per carni bianche o primi ed antipasti a base di crostacei