Chardonnay

Friuli Colli Orientali

Denominazione di Origine Controllata

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

Az. Agr. Alessio Dorigo
via Case Sparse Campo 1 - 33040 Premariacco - UD - Italia
T: +39 0432 634161 - E: info@dorigowines.com - Website: www.dorigowines.com