



Francesco Rotolo

CONFINIS

CHARDONNAY

2020

DOC Friuli Venezia Giulia

È il vitigno bianco internazionale per eccellenza. Riesce a dare grandi risultati nei climi e terreni più disparati. In Friuli si esprime benissimo, risultando un vino ricco e profondo eppure allo stesso tempo agile e piacevole.



Uva: *100% Chardonnay*

DATI ANALITICI

Alcool % vol: *12,5 %*

Zuccheri: *1,6 g/l*

Acidità totale: *5,7 g/l*

NOTE DI PRODUZIONE

Terreni: *Marne di origine eocenica (ponca in friulano)*

Sistema di allevamento: *Guyot bilaterale*

Epoca vendemmiale: *Inizio settembre*

Modalità di raccolta: *Manuale*

Resa per ettaro: *50 q/he*

Fermentazione: *In acciaio per 10-12 giorni a 15/16 C°*

Maturazione: *In acciaio per 7 mesi*

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: *Colore giallo paglierino*

Profumo: *Note di fiori bianchi, frutta esotica e biscotteria da forno*

Gusto: *Molto articolato ma allo stesso tempo elegante, con note varie che uniscono la fragranza della frutta, come mela e ananas, alla piacevolezza dello yogurt e del cioccolato bianco.*

Temperatura di servizio: *11/13 C°*

Abbinamenti gastronomici: *Primi di terra, carni bianche, uova.*