ANGORIS
1648

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE

Chardonnay

DOC FRIULI ISONZO

VILLA LOCATELLI

Chardonnay 100%

Villa Locatelli ~ Allevamento a Guyot ~ Vendemmia inizio settembre

12,50% Vol.

Pianura con terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili amalgamate con ghiaie rosse ~ Esposizione Nord-Sud ~ 47 m.s.l.m. ~ Area produttiva 4 ha

Piantato nel 2004 ~ Densità impianto 7.200 ceppi/ha ~ Resa 90 quintali/ha ~ Numero bottiglie 30.000

Dopo una breve macerazione a freddo, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata.
Successivamente il vino viene fatto riposare per 5 mesi in contenitori in acciaio inox.

Giallo paglierino di media intensità.
Aromi fruttati di mela golden, ananas e albicocche, floreali di fiori bianchi e con una piacevole mineralità.
Secco e di media struttura; elegante, caldo e ben equilibrato.

Ideale da solo o con risotto di scampi e branzino al forno.
Ottimo con crostacei, pesci grassi e bolliti di carne.
Temperatura di servizio 8 - 9 °C

TENUTA DI ANGORIS ~ Località Angoris 7 ~ 34071 ~ Cormons (GO) ~ Italy ~ Ph. (+39) 0481.60923 ~ E-mail: info@angoris.it ~ Website: www.angoris.com