



ANGORIS  
1648



# Spìule Chardonnay

*DOC FRIULI COLLI ORIENTALI*  
**RISERVA GIULIO LOCATELLI**



Chardonnay 100%



Stabili della Rocca ~ Allevamento a Guyot ~ Vendemmia metà settembre



13,5% Vol.



Ponca (marna eocenica) ~ Esposizione Est-Ovest ~ 90 m.s.l.m. ~ Area produttiva 1 ha



Piantato nel 2001 ~ Densità impianto 4.000 ceppi/ha ~ Resa 60 quintali/ha ~ Numero bottiglie 3.300



Una parte del mosto (80%) fermenta a temperatura controllata in acciaio, mentre la restante parte (che fermenta in tonneau) svolge anche la fermentazione malolattica, al termine di quella alcolica.

Trascorsi i 12 mesi di affinamento nei rispettivi recipienti, vengono eseguiti l'assemblaggio e l'imbottigliamento. Successivamente, le bottiglie riposano per altri 14 mesi.



Giallo dorato.

Al naso intenso, pesca surmatura, yogurt, crema pasticcera, pesca e cotogna; note minerali.

Secco, sapido, rotondo, elegante, soffice e morbido. Spiccata acidità e mineralità.



Pesce grasso o affumicato, sarde in saòr, pesce al forno e carni bianche con salsa.

Temperatura di servizio 10 - 12 °C



JAMES SUCKLING ~ 90 POINTS

GAMBERO ROSSO ~ TRE BICCHIERI

DECANTER ~ SILVER MEDAL

GILBERT & GAILLARD ~ MEDAL 92+ POINTS

THE WINEHUNTER ~ RED AWARD

LUCA MARONI ~ 95 POINTS

I VINI DI VERONELLI ~ 90/100 POINTS

BIBENDA ~ 4 GRAPPOLI