



ANGORIS
1648



Chardonnay

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI
LINEA LOCATELLI



Chardonnay 100%



Stabili della Rocca ~ Allevamento a Guyot ~ Vendemmia
metà settembre



14,0% Vol.



La roccia madre, comunemente detta Ponca, è costituita da
depositi torbidity caratterizzati da un'alternanza di marne e
arenarie originatesi nell'Eocene inferiore. ~ Esposizione Est-
Ovest ~ 135 m.s.l.m. ~ Area produttiva 2,0 ha



Piantato nel 2001 ~ Densità impianto 4.000 ceppi/ha ~ Resa
60 quintali/ha ~ Numero bottiglie 9.300



Dopo la macerazione a freddo, la fermentazione del mosto
avviene a temperatura controllata per 10 giorni. In seguito, il
vino viene fatto riposare 8 mesi in contenitori in acciaio inox e
viene successivamente affinato in bottiglia per 1 mese.

Giallo paglierino con riflessi dorati.



Aromi delicati e floreali di acacia e gelsomino, sentori
minerali leggermente affumicati.

In bocca è fresco e sapido, lungo, giustamente acido con
spiccata mineralità.



Ideale con crostacei, risotto ai frutti di mare, zuppe di
verdure. Ottimo come aperitivo accompagnato da formaggi
freschi. Temperatura di servizio 10 - 12 °C

