



CASTELLO DI BUTTRIO



CHARDONNAY

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Vitigno:	Chardonnay
Denominazione:	DOC Friuli Colli Orientali
Provenienza delle uve:	Dai vigneti del Castello di Buttrio.
Terreno:	Alternanza di marne ed arenarie di origine eocenica, in friulano detta "ponca".
Giacitura dei terreni:	Collinare, i terreni sono terrazzati per consentire una migliore coltivazione della vite.
Microclima:	La posizione delle colline del Castello di Buttrio - 142 mslm - garantisce una perfetta ventilazione e le ideali escursioni termiche in vendemmia conferiscono alle uve ottime maturazioni.
Età del vigneto:	Varia, dai 20 ai 30 anni.
Forma di allevamento:	Guyot
Gestione del vigneto:	Gestione integrata a basso impatto ambientale per la ricerca dell'espressione del territorio.
Epoca di vendemmia:	Determinata sulla base di periodici controlli di zuccheri, acidità, maturità aromatica e assaggio delle uve.
Vinificazione:	Pressatura soffice con separazione delle diverse frazioni di pressa. Decantazione statica a 14°C per 24-36 ore. Fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 18-20°C.
Affinamento:	6-8 mesi a contatto con i lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione.
Commercializzazione:	8-10 mesi dalla vendemmia.
Caratteristiche organolettiche:	Colore: giallo paglierino. Profumo: naso invitante ed elegante che ricorda la frutta come il melone e l'ananas, piacevoli sentori di biancospino. Sapore: gusto armonico, con una equilibrata acidità e lunghezza nel finale.
Accostamento al cibo:	Vino tra i più duttili: dalle vellutate e minestre di verdure alle zuppe di pesce in bianco; ancora antipasti di pesce al vapore o al forno, nonché piatti a base di uova.
Temperatura di servizio:	8° - 10° C
Calice consigliato:	