



LO CHARDONNAY CASTELLO DI BUTTRIO SEDUCE CON LA SUA FRESCHEZZA

Alessandra Felluga ha sempre avuto una chiara idea: produrre vini che riflettano il territorio e la storia da cui provengono. L'obiettivo è quello di esplorare ed esprimere i Colli Orientali del Friuli. Antichi vigneti, vero privilegio e patrimonio dell'azienda Castello di Buttrio, si affiancano a nuovi impianti per produrre varietà autoctone come il Friulano, la Ribolla Gialla, il Refosco dal peduncolo rosso e il Pignolo, e varietà internazionali come il Sauvignon, lo Chardonnay, il Pinot Grigio e il Merlot, nei 26 ettari vitati (38 totali della proprietà) che circondano il Castello, oggi totalmente ristrutturato.

Buttrio, nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, è il comune dove si trova l'azienda agricola che ha sede nello splendido Castello che domina il piccolo paese. Il suolo, caratterizzato da un'alternanza fra marne ed arenarie (in friulano detto ponca), e il clima ventilato conferiscono alle uve un profilo qualitativo di riconosciuta eccellenza. I vigneti sono in collina, ad

un'altitudine di circa 150 metri s.l.m., caratterizzati da terrazzamenti e con una gestione integrata a basso impatto ambientale, nel più rigoroso rispetto della tradizione e della identità del territorio.

Le vigne hanno un'età media di 35-40 anni. I diversi cloni, tra cui il ricercato Chardonnay musqué, permettono di ottenere vini di ottima struttura, equilibrata acidità e lunghezza nel finale, senza però rinunciare a quella piacevole freschezza e mineralità propria della vinificazione in acciaio. Lo Chardonnay di Castello di Buttrio è invitante, fine ed elegante; al naso non manca di sorprendere con i ricordi di frutta esotica, biancospino e cannella. Vino fra i più duttili e rappresentativi dello stile dell'azienda e della storia del territorio. con carni grasse e zuppe di legumi.

[👉 cod 75619](#)

Castello di Buttrio

via Del Pozzo 5 - 33042 Buttrio (Ud)
Tel 0432 673015

www.castellodibuttrio.it