Friuli Venezia Giulia | Marco Scolaris

Chardonnay

Collio Doc

Proprietà	Famiglia Scolaris
Inizio attività	1924
Vitivinicoltura	Tradizionale
Ettari	25
BTG prodotte	120.000



CHARDONNAY

Vino bianco

Codice 50357

Annata s.a.
Tipologia Bianco fermo
Colore Bianco
Territorio Collio
Vitigni Chardonnay

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Chardonnay 100%
Vinificazione In bianco con pressatura soffice, pulitura del mosto per decantazione, fermentazione a temperatura controllata di 18°- 20° C per 15-20 giorni
Suolo Marne ed arenarie stratificate di origine eocenica
Abbinamento Formaggio Montasio mezzano, minestra di verdure, spaghetti alle vongole, petto di pollo alla piastra
Vista Colore giallo paglierino tenue, con limpidi riflessi verdognoli.
Olfatto Il bouquet primaverile lascia trasparire leggere note di frutta a pasta bianca.
Gusto La finezza dell'alcolicità si fonda perfettamente con la spiccata freschezza.
Affinamento 2 mesi in bottiglia
Sistema di allevamento Doppio capovolto (cappuccino) e guyot
Sesto d'impianto 5000 ceppi/ha
Resa per ettaro 85 q.li/ha
Grado alcolico 12,50 % vol
Temperatura di servizio 8°-10°