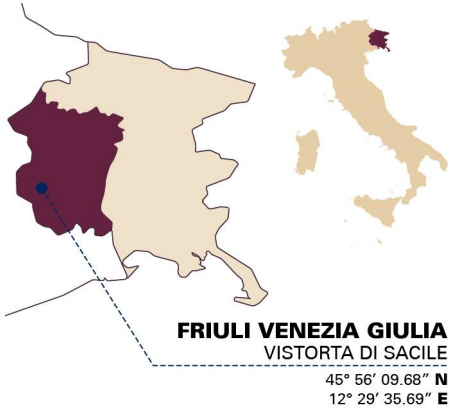


CHARDONNAY

VISTORTA DI SACILE (PN) / FRIULI VENEZIA GIULIA



L'azienda Conte Brandolini d'Adda, situata in Friuli nella zona DOC Friuli Grave, riceve le uve a bacca bianca dall'Azienda Agricola della famiglia Zanussi e le uve biologiche a bacca rossa dall'Azienda Agricola Vistorta. I criteri di coltivazione sono tra i più moderni: impianti ad alta densità e basso rendimento per ceppo, potature molto accurate, abbondante sviluppo della vegetazione, costante controllo e sorveglianza contribuiscono al raggiungimento di un prodotto di alta qualità. La vinificazione viene effettuata nella splendida barchessa settecentesca di Cordignano. L'attenta selezione delle uve ed il rigoroso protocollo di vinificazione, nel pieno rispetto delle tradizioni enologiche friulane, sono la base essenziale dei vini dell'azienda.



ANNO DI FONDAZIONE
1979



ESTENSIONE TERRITORIO
52 Ha



ENOLOGO
PAOLO RIVELLA



VITIGNI
CHARDONNAY – PINOT GRIGIO – TRAMINER –
AROMATICO – SAUVIGNON – MERLOT – CABERNET
FRANC – REFOSCO – TOCAI - FRIULANO



TIPOLOGIA

Vino bianco – DOC Friuli



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Vistorta di Sacile.



VITIGNO

Chardonnay 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo sabbioso – ghiaioso.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Uva totalmente pigiadiraspata, Pressatura soffice e fermentazione alcolica totalmente in riduzione ad una temperatura media di 15/17 gradi per 8/10 giorni. A seguire permanenza in vasche di cemento nelle fecce fini con battonage cadenza settimanale, lisi di nove mesi.



COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.



PROFUMO

Un lieve accento minerale si mescola a sensazioni di pesca e mela. Sottigliezze floreali di acacia e biancospino, con sfumature di erbe aromatiche e frutta fresca.



SAPORE

Bocca di piacevole freschezza e sapidità con finale di erbe aromatiche.



ABBINAMENTI

Ideale con pescato di fiume, frittore di pesce, risotti alle erbe, formaggi leggeri, piatti a base di uova. Temperatura di servizio: 10-12 °C

