

Conte Brandolini d'Adda

CHARDONNAY

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Friuli

Zona produttiva Comune di Vistorta di Sacile

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Suolo sabbioso-ghiaioso.

Vinificazione Vendemmia nella prima decade di settembre. Uva totalmente pigiadiraspata, pressatura soffice e fermentazione alcolica totalmente in riduzione in vasca di cemento ad una temperatura controllata con una media di 16 °C per una quindicina di giorni. A seguire permanenza in vasche di cemento con le fecce fini con battonage cadenza settimanale, lisi di 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

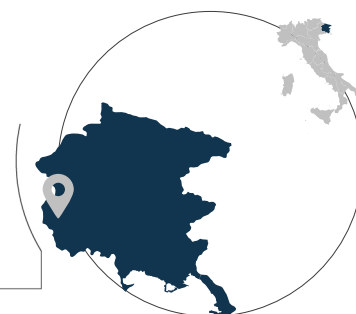
Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

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, frittiture di pesce, risotti alle erbe, formaggi leggeri, piatti a base di uova.

Temperatura di servizio 10-12° C.



VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA

Conte Brandolini
D' ADDA



ANNO DI FONDAZIONE | 1979



ENOLOGO | ALEC ONGARO



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT GRIGIO, TRAMINER AROMATICO, SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, REFOSCO, FRIULANO

