



# ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



## CHARDONNAY

### ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

### VITIGNO

Chardonnay

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e monocapovolto friulano

### EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

### VINIFICAZIONE

Le uve intere vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo. Fermentazione e affinamento "sur lies" avvengono in botti di cemento vetrificato a temperatura controllata.

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol. circa

### COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

### NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Entra al naso delicato, con eleganti toni fruttati e floreali che si fondono a sensazioni minerali. Ha aromi puliti e freschi con raffinate sfumature di gelsomino su note fruttate di mela golden e frutti tropicali maturi. In bocca è vivace ed equilibrato, ha buona morbidezza e viva sapidità.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

### ABBINAMENTI

Particolarmente indicato per antipasti leggeri, insalate di pesce, risotti e primi piatti delicati a base di pesce o di verdure.

Si abbina perfettamente anche a piatti a base di uova, pesci al forno e alla griglia.

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.