



# ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



## NICE WINE

### ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

### VITIGNO

Chardonnay

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot e monocabovolto friulano

### EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

### VINIFICAZIONE

Dopo una leggera sovraturazione in pianta le uve intere vengono pressate soffocemente. Il mosto così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e lasciato fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il lento affinamento continua in tonneau da 500 litri. Il vino viene presentato sul mercato a circa un anno e mezzo dalla vendemmia.

### GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol. circa

### COLORE

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

### NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Profumo elegante e fruttato con piacevoli note di vaniglia, piccola pasticceria e frutta matura. Al palato si presenta deciso e persistente. La trama avvolgente conferma a lungo gli echi fruttati e morbidi e la piacevole freschezza invoglia ad un nuovo sorso.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

### ABBINAMENTI

Ideale abbinamento con primi piatti sostanziosi, formaggi di media stagionatura, pesci saporiti, carni bianche e fritti.

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.