

Sassi Cavi

CHARDONNAY

TECNICA DI VINIFICAZIONE,

Macerazione del mosto sulle bucce a 12°C per 12-16 ore, successiva fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata; l'affinamento prosegue poi fino a maturazione completa.

VINO

Colore giallo paglierino lievemente carico; profumo floreale con ricordi di artemisia e frutta esotica. In bocca appare fresco, aromatico e ben bilanciato.

CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: vino da aperitivo o da abbinare con piatti di pesce o uova. Ideale con gli antipasti di mare quando è nella versione spumante o "fresca".

Se affinato in barrique, si abbina anche con carni bianche, aragosta e paté di carne.

Cucina friulana: gnocchi di ricotta e spezie.

DA UVE

Chardonnay

ZONA DOC

Collio

COMUNI DI PRODUZIONE

San Floriano del Collio,
Cormòns e Gorizia

RESA UVA

85 - 90 quintali/ettaro

FORME DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato, Guyot e
Cappuccina corta

DENSITA' DI IMPIANTO

4.200 - 5.000 ceppi/ettaro

EPOCA VENDEMMIA

Settembre

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol. circa



Temperatura
di servizio:
12°C

