



CHARDONNAY 2019

Classificazione

DOC Friuli

Vinificazione

Pressatura soffice, vinificazione in bianco classica con pulizia dei mosti per decantazione, primo travaso e fermentazione a temperatura controllata (18-20°C).

Modalità di vendemmia: vendemmia meccanica

Stato delle uve: perfettamente mature al momento della raccolta

Epoca di raccolta: seconda settimana di settembre

Uve: Questo Chardonnay deriva dall'unione di diverse varietà clonali dello stesso vitigno. Sono presenti i seguenti cloni: 130, 123, 96,76. L'unione dei diversi cloni permette di ottenere un vino molto complesso dalle molteplici sfumature.

Note tecniche

Colore: giallo paglierino intenso

Profumo: Intenso, cardo, crosta di pane, burro.

Gusto: vaghi sentori di mela cotogna, leggermente agrumato, ananas e banana. Sapido ma avvolgente, delicato sentore di vaniglia e burro.

Abbinamenti

Grande vino bianco che si presta a molteplici abbinamenti. Ideale con pasta a base di pesce, perfetto con i crostacei e il tataki di tonno. Verdure ripiene e pollo alla griglia. Ottimo anche con formaggi freschi.

Dati tecnici

Superficie vigneti:	Ha 2,2
Forma di allevamento:	Doppio guyot
Resa per ettaro:	80 quintali circa
Sesto d'impianto:	2,70 mt. x 1,1 mt.
Anno d'impianto:	1991
Condizione del terreno:	Inerbito
Acidità totale:	5,60 g/l

Zuccheri riduttori: 1,5 g/l

Estratto secco netto: 22,50 gr/Lt

Anidride solforosa totale: 78,00 mg/Lt

Anidride solforosa libera: 32,00 mg/Lt

Tit. alc./volume effettivo: 13,31 %vol

Caratteristiche del terreno: Giacitura in pianura con orientamento dei filari nord-sud ed esposizione ottimale est-ovest. Natura del terreno franco argillosa.

TENUTA BELTRAME

Località Antonini, 4 - 33050 Bagnaria Arsa (UD)
T +39 0432 923670 e-mail: info@tenutabeltrame.it
www.tenutabeltrame.it