



ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



NICE WINE

ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

VITIGNO

Chardonnay

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e monocabovolto friulano

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo una leggera sovrasmaturazione 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

12 - 14° C

ABBINAMENTI

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

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.