

BORGO DELLE OCHE

Nome del vino: **CHARDONNAY**

Uve : Chardonnay

Zona di produzione: Friuli Grave

Età dei vigneti: 25 anni

Bottiglie prodotte: 2500

Le uve sono state raccolte e pressate in maniera soffice dopo una breve macerazione di poche ore.

Il mosto è stato preventivamente decantato e posto a fermentare in vasca d' acciaio e per un 20 % in barrique. Successivamente ha svolto la fermentazione malolattica; ed è stato affinato sulle fecce fini per circa 11 mesi.

Il vino presenta un colore giallo paglierino carico, sentori di frutta matura, nocciola, il legno apporta solamente una nota di complessità e speziatura senza però predominare, il vino risulta sapido e grasso denotando una buona struttura e complessità con una notevole nota minerale.

Se ne consiglia l' abbinamento con primi piatti conditi carni bianche pesce saporito e formaggi freschi o di capra; si consiglia di servirlo ad una temperatura di circa 12 °C.

