

CANTINA ORZAIA



Vitigno

Uve: Chardonnay 100%

Denominazione: Doc Friuli Grave

Sistema di allevamento: Doppio capovolto

Terreno: Medio impasto/ ricco di scheletro

Epoca di vendemmia: Inizio settembre



La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata per circa una settimana. L'affinamento continua in acciaio per mantenere intatte la freschezza e la mineralità, caratteristiche distintive dei suoli su cui cresce il nostro vigneto.



Colore: Giallo paglierino

Profumo: Al naso si distingue per la freschezza con note di frutta bianca come mela, pera e leggere sfumature floreali di camomilla. Si percepisce anche una leggera nota di mandorla, che aggiunge un tocco di eleganza e complessità.

Gusto: In bocca risulta fresco e sapido, con una buona acidità che bilancia il corpo del vino. La mineralità, derivante dai nostri suoli, si percepisce in modo elegante e persistente, rendendo questo Chardonnay particolarmente equilibrato e piacevole.

Temperatura di servizio: 12°C



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

