



CHARDONNAY VILLA DUGO 2017

Denominazione

D.O.C. Friuli Isonzo Chardonnay

Tipo di terreno

Mediamente profondo, con scheletro moderato, frazione argillosa ricca in silice, frammista a conglomerato, ben drenato

Metodo di difesa

Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato

Sistema d'allevamento

Guyot

Epoca di vendemmia

Inizio settembre

Gradazione

12,5%

Affinamento

Vasche in inox, bottiglia

Temperatura di servizio

10-12°C

Note di degustazione

Il colore si presenta di un bel giallo paglierino scarico, brillante. Al naso la ricchezza di aromi è composta da note floreali, soprattutto di acacia, integrate dalle note di frutta tropicale. La mineralità apre ad un assaggio lungo, sottile e fresco. Ottimo come aperitivo oppure per una cena a base di pesce.