



## 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, soretto dalla freschezza. Ottimo come aperitivo oppure per una cena a base di pesce.