



Nome del Vino: “**Chardonnay**” Ca’ de Mocenigo

Tipologia / Denominazione: Chardonnay doc Friuli Grave

Vitigni: Chardonnay R8,VCR 4_ KOBER 5BB

Zona di Produzione: Caneva-Pordenone-Friuli

Tipologia dei terreni: Medio impasto, tendente argilloso

Sistema di allevamento della vite e produzione media per ettaro: Sylvoz, con 3300 viti/ha, 80 hl/ha

Tecnica di produzione: Breve sosta sulle bucce e successiva fermentazione in acciaio a temperatura controllata, affinamento sulle fecce fine per tutto l’inverno imbottigliamento a Maggio dell’annata successiva la vendemmia.

Descrizione Organolettica: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Aroma intenso caratteristico di mela Golden , banana e crosta di pane. Al palato è tipico, fresco, sapido e corrispondente all’aroma.
Temperatura di servizio 14 T°

Dati Analitici

Alcool: 12,60 % Vol.Zuccheri: 4,0 gr/lt

Anidride solforosa totale: 78 mg/lt

Acidità volatile: 0,31 gr/lt

Acidità totale: 5,60 gr/lt

Estratto secco netto: 24 gr/lt