

Aganis

CHARDONNAY

DOC Friuli Colli Orientali

13% vol | formato: 0,75 l

L'eleganza del vitigno racchiusa nel ventaglio di percezioni olfattive fruttate che spaziano dalla mela alla mandorla, nocciola, ananas fino alle floreali di fiori d'acacia ed alla freschezza della mentuccia.

VITIGNO	Chardonnay
UBICAZIONE VIGNETI	Areale dei Colli Orientali
ALTITUDINE (s.l.m.)	200-250
TERROIR	Ponca
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Doppio capovolto, guyot
VENDEMMIA	Settembre
PRESSATURA	Soffice
PRIMA FERMENTAZIONE	15-17°C con lieviti selezionati
AFFINAMENTO	20% in barrique per 4 mesi
ACIDITÀ (g/l)	5-5,6
PH	3,3-3,5
ZUCCHERI (g/l)	4-5
SOLFOROSA LIBERA (mg/l)	25-30
ABBINAMENTO	Molluschi e crostacei
PIATTO FRIULANO	Spaghetti con le telline
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 °C



Società Agricola Aganis s.s.

Via Cocul 2 Treppo Grande (UD) | +39 0422855885 • info@aganis.wine • www.aganis.wine • @aganis.wines  