

cadibon

CHARDONNAY

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

COLLIO



Tipologia: bianco secco

Varietà: Chardonnay 100%

Area di produzione: Collio

Comune: Corno di Rosazzo (UD)

Anno di impianto: 1980

Densità di impianto: 4500 ceppi a ettaro

Produzione per ettaro: 8 tonnellate/ha

Sesto di impianto: 2.5 x 0.90 m

Sistema di allevamento: guyot

Tipologia di terreno: Marne arenarie

Epoca di vendemmia: Settembre

Raccolta: manuale

Vinificazione: TRASPORTO CELERE IN CANTINA DELLE UVE VENDEMMIATE MANUALMENTE E SELEZIONATE MACERAZIONE DI QUATTRO ORE, PRESSATURA SOFFICE E SUCCESSIVE FASI DI ILLIMPIDIMENTO DEL MOSTO CON FERMENTAZIONE A TEMPERATURA MAI OLTRE I 17° C. FERMENTAZIONE NATURALE CON LIEVITI INDIGENI, MATURAZIONE DI SEI MESI IN BOTTI DI LEGNO E AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER CIRCA SESSANTA GIORNI.

Aspetti organolettici e abbinamenti: BIANCO DAI RIFLESSI GIALLO PAGLIERINI CON EVIDENTI SENTORI AROMATICI DI CROSTA DI PANE, BANANA E FIORI D'ACACIA. GUSTO MORBIDO E AVVOLGENTE. OTTIMO CON GLI ANTIPASTI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

AZ.AGR. CADIBON DI LUCA BON
LOC. CASALI GALLO 1, CORNO DI ROSAZZO (UD) ITALY
TEL/FAX +39 0432759316 MAIL CADIBON@GMAIL.COM
WWW.CADIBON.IT