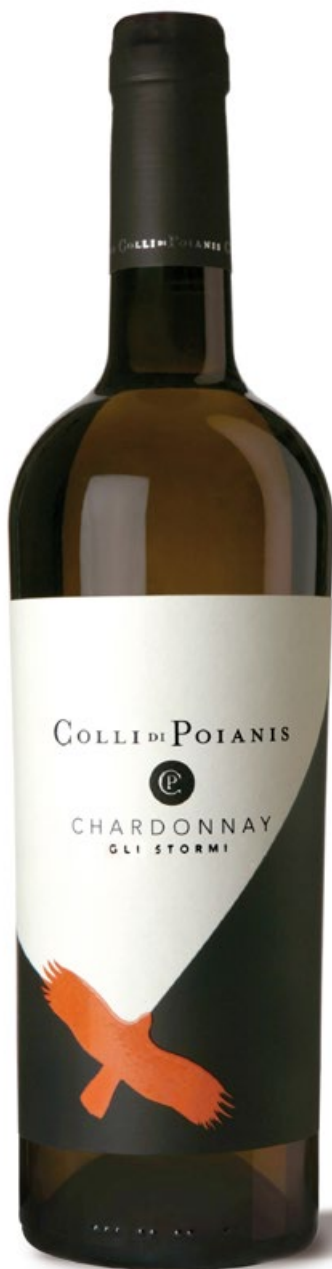




COLLI DI POIANIS

GLI STORMI

Chardonnay



Colore giallo dorato dalla limpidezza cristallina. Al naso coniuga classe e raffinatezza con complessità e persistenza. Emergono sentori di banana, mango, miele di castagno, vaniglia, origano e nocciole tostate. Intenso e persistente, di grande morbidezza, si allarga sul palato con un leggero retrogusto di cioccolato fondente. Particolarmente indicato per accompagnare risotti, carni bianche, crostacei e pesce al forno.

Vitigno Chardonnay

Denominazione DOC Friuli Colli Orientali

Area di produzione Prepotto

Tipo di terreno Marne ed arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento Cordone speronato

Vinificazione ed affinamento Le uve raccolte manualmente vengono delicatamente pressate. Il mosto fiore ottenuto viene decantato a freddo per 5 giorni prima della fermentazione alcolica. La stessa avviene parte in vasche d'acciaio a temperatura controllata e parte in barriques di rovere francese dove si svolge anche la fermentazione malolattica. Segue una serie di batonnages allo scopo di ottenere un vino naturalmente stabile ricco di profumi e struttura. Dopo un affinamento sui lieviti, per 9 mesi, il vino viene imbottigliato.

Temperatura di servizio 10-12 °C