

CABERT

Chardonnay

DOC Friuli

Fruttato, armonico, elegante con note di mela cotta, pera, sapido persistente.



GRAPPOLO

Piccolo, quasi piramidale, alato



VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Vinificazione in bianco con pressatura soffice, fermentazione attivata con lieviti selezionati, durata media 8-10 giorni alla temperatura di 15° C - 17° C



MATURAZIONE

La prima settimana di settembre



TIPOLOGIA

Secco



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C



DATI ANALITICI

Alcohol: 12,00/12,50 %vol
Contiene solfiti



CARATTERE

Fruttato, armonico, elegante con note di mela cotta, pera, sapido persistente



ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, primi piatti a base di pesce o verdure, piatti di portata a base di pesce o carni bianche



Chardonnay

IGP

Fruttato, armonico, elegante



GRAPPOLO

Piccolo, quasi piramidale, alato



VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Vinificazione in bianco con pressatura soffice, fermentazione attivata con lieviti selezionati, durata media 8-10 giorni alla temperatura di 15° C - 17° C.



MATURAZIONE

La prima settimana di settembre



TIPOLOGIA

Secco



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C



DATI ANALITICI

Alcool: 12,00 %vol
Contiene solfiti



CARATTERE

Fruttato, armonico, elegante



ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivo, antipasti, piatti di pesce e frutti di mare.



Ribolla Gialla

IGP Venezia Giulia

Fresco e suadente, con note di agrumi, albicocca e fragranza delicata della vaniglia.



GRAPPOLO

Medio quasi cilindrico



VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Raccolta nella prima decade di settembre, l'uva viene macerata in pressa per alcune ore, segue fermentazione a temperatura controllata. Una parte viene affinata in barriques per tre mesi



MATURAZIONE

Fine agosto



TIPOLOGIA

Secco



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C



DATI ANALITICI

Alcohol: 12,50 %vol

Contiene solfiti



CARATTERE

Fresco e suadente, con note di agrumi, albicocca e fragranza delicata della vaniglia



ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Gradevole come aperitivo e ottimo con piatti a base di carni bianche e pesce



RICONOSCIMENTI

Alcuni dei riconoscimenti ricevuti:

GILBERT & GAILLARD

2022 ORO/ GOLD



Ribolla Gialla

DOC Friuli Colli Orientali

Discretamente corposo e di buon equilibrio. Profumi di genziana, acacia e fiori primaverili e fruttati, di pesca bianca, mela renetta e pera ruggine. Sensazioni erbacee di fienagione estiva ed erbe officinali. Mineralità sassosa e salina.



NATURA DEL TERRENO

Ponca ed Arenaria



VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Vendemmciata al mattino macera qualche ora in pressa per poi fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata per esaltare le note fruttate.



AFFINAMENTO

Viene successivamente affinato in acciaio con costanti batonage per 6 mesi.



TIPOLOGIA

Secco



DATI ANALITICI

Alcohol: 12,50 %vol
Contiene solfiti



CARATTERE

Di colore giallo paglierino, al palato discretamente corposo e di buon equilibrio. Offre al naso una gamma di profumi soprattutto floreali come genziana, acacia e fiori primaverili e fruttati, di pesca bianca e pera ruggine. Nel sottofondo a sensazioni erbacee di fienagione estiva ed erbe officinali accompagnata ad una mineralità sassosa e salina.



ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivi, antipasti e frittore di pesce, pesce bianco condito con olio di oliva, carpaccio di trota alpina o spada con olio e aneto, primi piatti come trenette al pesto o risotto all'astice.

