PETRUCCO

CHARDONNAY
2012

DOC | Colli Orientali del Friuli

VITIGNO:
100% Chardonnay
LUOGO DI PRODUZIONE:
Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.
GIACITURA E TIPO DI TERRENO:
colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso
TIPO DI ALLEVAMENTI: Guyot con 12 gemme
RESA ETTARO: 60 hl
VENDEMMIA: raccolta manuale
VINIFICAZIONE:
pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, affinamento sui suoi lieviti per 7 mesi. Una piccola parte ha fermentato in piccole botti di legno
GRADO ALCOOLICO: 14,45% vol.
ACIDITÀ TOTALE:
4,90 gr/lt
pH:
3,47
MALOLATTICA: non fatta
TOTALE PRODUZIONE: 2.000 bott. da lt 0,75
TIPO DI VINO: bianco secco
COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO:
dal profumo di mela golden, pera, con note di frutta esotica, vaniglia e crosta di pane
SAPORE:
in bocca è morbido e delicato, con sensazioni gustative che ricordano la frutta e la liquirizia
ABBINAMENTI:
vino da antipasto, da minestre, da piatti a base di uova, da piatti a base di pesce

azienda agricola petrucco

Di Lina e Paolo Petrucco s.s
via Morpurgo, 12 - 33042 Buttrio (UD) Italia
Tel. +39 0432 674387 Fax +39 0432 673956
info@vinipetrucco.it - www.vinipetrucco.it