

# Carlo di Pradis

TRADIZIONE E TERRITORIO

## ISONZO DEL FRIULI DOC CHARDONNAY



SUOLO	Alluvionale con argille rosse e ghiaie
VITIGNO	Chardonnay
ESTENSIONE DEL VIGNETO	1,3 ha
ESPOSIZIONE	Sud
TIPO D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	5800
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	16
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	80q
EPOCA DI VENDEMMIA	metà Settembre
ALCOOL	13,07
ACIDITÀ TOT	6,00
IMBOTTIGLIAMENTO	fine Giugno

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con pressa pneumatica, pulizia statica dei mosti con decantazione a 10° per 48 ore e successivo avvio della fermentazione in botti di acciaio alla temperatura di °14-16°.A fine fermentazione travaso per togliere le fecce più pesanti, colmature delle botti e affinamento nelle stesse fino all'imbottigliamento con "battonage" settimanali per tenere in sospensione i lieviti.

### SI PRESENTA

Di colore giallo paglierino,al naso è fragrante con sentori di lievito, crosta di pane e mela golden di sapore invitante discreto e finissimo.

### ABBINAMENTI

Vino da aperitivo adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, delle minestre asciutte e in brodo, dei piatti a base di uova e di pesce. Va servito ad una temperature di circa 12-14.

