

# la delizia

VITICOLTORI FRIULANI

## FRIULI D.O.C. CHARDONNAY

**VITIGNO:**  
100% Chardonnay

**TERRENO:**  
sassoso tipico delle Grave del Friuli

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
Guyot

**ZONA DI PRODUZIONE:**  
ottenuto dalle migliori uve dei nostri vigneti che si estendono nella zona D.O.C. Friuli, situati nel cuore del Friuli Venezia Giulia, terra vocata ad una produzione enologica di qualità.

**VINIFICAZIONE:**  
le uve conferite vengono diraspate, separando gli acini dai raspi, pigiate e pressate con pressatura soffice. Per una maggiore limpidezza, il mosto viene fatto decantare e poi filtrare. Si procede con la fermentazione del mosto in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata per favorire lo sviluppo e la conservazione degli aromi e dei profumi naturali dell'uva. Il vino poi viene fatto affinare, stabilizzato ed infine imbottigliato.

**COLORE:**  
giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**PROFUMO:**  
delicato, gradevolmente aromatico con una componente fruttata.

**SAPORE:**  
morbido e setoso al palato, piacevolmente bilanciato da freschezza e sapidità.

**ABBINAMENTI:**  
è il vino perfetto per accompagnare antipasti, piatti di pesce, pollame e primi piatti a base di verdure. Ottimo aperitivo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
10° - 12° C.

**DATI ANALITICI:**

- alcool: 12,5%vol
- residuo zuccherino: 3.00-5.00 g/l
- acidità totale: 4.90-5.90 g/l

**DATI COMMERCIALI:**

- formato bottiglia: 0,75l
- cartoni: 6 bottiglie
- imballaggio: 100 cartoni per pallet (5 strati x 20 cartoni)

**LA FARFALLA:** emblema di salubrità, bellezza, leggerezza e bioindicatore ambientale per eccellenza. Vola leggera e delicata nella natura e tra i vigneti, simbolicamente denota la sostenibilità dell'intera filiera di produzione e garantisce la qualità del nostro prodotto al consumatore; confermando un processo di produzione attento, qualificato, rispettoso dell'uomo e dell'ambiente.

