

MAGNÁS

CHARDONNAY

D.O.C. ISONZO DEL FRIULI



ZONA DI PRODUZIONE

Cormòns, in zona Murzùl.

VITIGNO

100% Chardonnay, da due impianti diversi: uno risalente al 1990 e l'altro più recente.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 - 5.000 piante per ettaro

PRODUZIONE MEDIA

40 hl per ettaro

VENDEMMIA

Manuale, a fine settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il 90% del prodotto è sottoposto ad una fermentazione alcolica a temperatura controllata ed affinamento sui lieviti per circa quattro mesi in acciaio. Il restante 10% fermenta e matura in barrique per sei mesi sui suoi lieviti (rovere francese, Nevers, Tronçais).

IMBOTTIGLIAMENTO

Fine aprile.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino bianco di grande struttura con gradazione elevata e buona acidità. Fine ed elegante con profumi che ricordano la mela, i fiori d'acacia e la banana. Invecchiato si evolve nel bouquet piacevolissimo che ricorda l'artemisia.

ACIDITÀ

5,2 g/l

GRADAZIONE

13,5% vol.

ABBINAMENTO

Vino da aperitivo, adatto ad una vasta gamma di antipasti magri ma anche a minestre e piatti a base di pesce. Nella cucina locale viene abbinato a risotti alle erbe, specie se con asparagi selvatici, insalate di granchio, cappelunghe, insalate di polpo con patate lesse e prezzemolo.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

10° - 12°C

AZIENDA AGRICOLA MAGNAS / CORMÒNS [GO] ITALIA / WWW.MAGNAS.IT / INFO@MAGNAS.IT

