



**Chardonnay**  
Vini Friulani dal 1648



# VILLA LOCATELLI

## Chardonnay

### D.O.C. Friuli Isonzo

*È il più importante vitigno bianco al mondo, famoso anche per la sua versatilità (è il vino bianco che si presta di più all'affinamento in botte ed è inoltre utilizzato per le grandi spumantizzazioni e uvaggi)*

**Vitigno** 100% Chardonnay  
**Zona** Villa Locatelli, Friuli Isonzo DOC  
**Area produttiva** 5 ha  
**Altitudine** 47 m.s.l.m.  
**Esposizione** N-S  
**Forma di allevamento** Guyot  
**Anno impianto** 2004

**Densità impianto** 7.200 ceppi / ha  
**Resa** 90 quintali/ ha

**Alcool** 12,5 %  
**Acidità totale** 5,7 g / l  
**pH** 3.4

**Profilo terreno** Pianura ricca di ghiaia e ciottoli con argilla di colore rossastro a causa della presenza di ossidi di ferro e alluminio.

**Periodo vendemmia** primi giorni di settembre  
**Produzione** 45.000 bottiglie

#### **Vinificazione**

Dopo una breve macerazione a freddo, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata. Successivamente il vino viene fatto riposare 5 mesi in contenitori in acciaio inox.

#### **Colore**

Giallo paglierino di media intensità.

#### **Olfatto**

Aromi fruttati di pesca, ananas e albicocche.

#### **Sensazione gustativa**

Secco, pieno, elegante e ben equilibrato.

#### **Abbinamento**

Ideale da solo o con antipasti leggeri, spigola bollita, ostriche; risotto al nero di seppia; carni bianche al vapore e formaggi non stagionati.

#### **Temperatura di servizio**

8 - 9° C