



Villa Angoris

CHARDONNAY



- **Vitigno:** 100% Chardonnay. Isonzo DOC
- **Area di produzione:** 8 ettari di terreno ghiaioso di origine alluvionale nel Comune di Cormòns, in provincia di Gorizia.
- **Coltivazione:** la forma di allevamento è guyot unilaterale con una densità d'impianto di 7.200 ceppi per ettaro.
- **Vinificazione:** Dopo un breve contatto con le bucce, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata. L'affinamento sui lieviti ha luogo in acciaio per 3 mesi.
- **Colore:** Giallo paglierino di media intensità.
- **Profumo:** Fruttato, elegante, con sentori di ananas e banana.
- **Sapore:** Asciutto, pieno, armonico ed equilibrato.
- **Servizio:** Si abbina ad antipasti magri, minestre leggere, piatti a base di pesce e come aperitivo. 8 - 10° C.

Bottiglie da 750 ML.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Villa Angoris
la tradizione si rinnova