



HUMAR
Family Winemakers

Chardonnay

- DOC COLLIO

Area di produzione: Friuli Venezia Giulia – Collio - San Floriano

Composizione del suolo: Marna

Produzione: 9000 Kg/Ha

Densità impianto: 4800 piante /ettaro Guyot

| | |
|---------------|--|
| ALCOOL (%vol) | |
| ZUCCHERI | |
| ACIDITÀ | |

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente. Processo tradizionale; macerazione a temperatura ambiente per un periodo di 10 giorni; fermentazione del mosto in serbatoi di cemento; mosto girato due volte al giorno e lasciato in riduzione sino alla primavera successiva. Imbottigliato, rimane in riposo due mesi.

VITIGNO

Di provenienza francese, all'origine coltivato nella zona dello Champagne e della Borgogna, spesso confuso con il Pinot Bianco.

DESCRIZIONE

Vino di sapore tipicamente varietale, di colore giallo paglierino con riflessi dorati; aromi e profumi delicati; vino di corpo, acidità di giuste proporzioni, di buona alcolicità. È un bianco di grande struttura, fine ed elegante, con profumi che ricordano la mela e i fiori di acacia.

ACCOSTAMENTO GASTRONOMICO

Vino da aperitivo, adatto ad una vasta gamma di antipasti magri, minestre, piatti a base di uova o di pesce e risotti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va gustato ad una temperatura di 8-10°C.

