

SERAFINI

CHARDONNAY

ZONA DI PRODUZIONE: Friuli Grave

LOCALITÀ: Bicinicco - Vigneti aziendali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PERIODO DI VENDEMMIA: Metà settembre

METODO DI RACCOLTA: A mano in cassetta

VINIFICAZIONE: Dopo la pigiadiraspatura vengono inoculati i lieviti selezionati. Dopo 24 ore si ha un'estrazione del mosto per alzata di cappello. Il tutto è mantenuto raffreddato. Come la fermentazione a seguire. Il vino viene affinato almeno 6 mesi sui lieviti più fini, facendo il batonage.

DATI ANALITICI: Colore giallo paglierino intenso. Profumi di mela golden, banana, crosta di pane e note agrumate. In bocca si presenta secco, sapido, fresco e dai sapori intensi e fini. 12,5% vol.

ABBINAMENTI: Si abbina perfettamente ad antipasti, piatti di pesce o crostacei, carni bianche e formaggi di media stagionatura. Temperatura di servizio a 11-13°C



Az. Agr. Serafini

Via Gonars, 36

Gris 33050 Bicinicco (UD)

Carletto 329 2186408 - Leonardo 340 9880448 - Francesco 348 8430031

www.viniserafini.it info@viniserafini.it