



Chardonnay

DOC | Friuli Colli Orientali

VITIGNO: Chardonnay

LUOGO DI PRODUZIONE: Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

GIACITURA E TIPO DI TERRENO: colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

TIPO DI ALLEVAMENTI: Guyot modificato con 12 gemme

RESA ETTARO: 60 hl

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, affinamento sui suoi lieviti per 6 mesi

MALOLATTICA: non fatta

TOTALE PRODUZIONE: 3.000 bottiglie da lt. 0,75

TIPO DI VINO: bianco secco

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: dal profumo di mela golden, pera con note di frutta esotica, vaniglia e crosta di pane

SAPORE: in bocca è morbido e delicato, con sensazioni gustative che ricordano la frutta e la liquirizia

ABBINAMENTI: vino da antipasto, da minestre, da piatti a base di uova, da piatti a base di pesce

Azienda Agricola Petrucco
di Lina e Paolo Petrucco s.s.
Via Morpurgo, 12 – 33042 Buttrio (UD) Italia
Tel. +39 043267438
info@vinipetrucco.it – www.vinipetrucco.it



PETRUCCO