



TENUTA  
SOTTOMONTE

# CHARDONNAY

## Friuli Colli Orientali

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



### Uve da cui è prodotto

Vino ottenuto da uve di Chardonnay, vitigno di origine francese, nato dall'incrocio spontaneo tra Pinot nero e Gouais blanc, che nei Colli Orientali del Friuli, ove è coltivato dal 1800, ha trovato un ambiente ideale in grado di fornire prodotti di elevata qualità.

### Posizione del vigneto

I terreni della Tenuta Sottomonte, splendide dal punto di vista paesaggistico ed estremamente vocate alla viticoltura d'eccellenza. Giacitura collinare e pedecollinare, suolo composto da marne e arenarie con una certa prevalenza della componente argillosa. Il comprensorio D.O.C. è Friuli Colli Orientali. L'esposizione è Sud-Sud est.

### Sistema d'allevamento

A doppio capovolto (detto a cappuccina). Tradizionale forma di allevamento delle colture friulane ottimizzata ad una produzione di qualità attraverso un contenimento della vigoria ed un ridotto carico di gemme.

### Difesa fitosanitaria

A basso impatto ambientale privilegiando i prodotti tradizionali ed ecocompatibili a ridotta persistenza, distribuiti secondo i dettami della difesa integrata agro ambientale.

### Vinificazione

In bianco, cioè in assenza delle bucce, cui segue la pressatura soffice a bassa temperatura sotto copertura inerte per proteggere il potenziale qualitativo delle uve dalle ossidazioni. Fermentazione a bassa temperatura (17 °C) per preservare la formazione dei caratteristici profumi varietali.

### Maturazione

In serbatoi di acciaio inox e di cemento evitando l'illimpidimento del vino con continue agitazioni delle fecce fini. Il vino permane "sur lies" fino all'imbottigliamento. Il periodo di maturazione prosegue in bottiglia stivata nella cantina sotterranea.

### Caratteristiche

Colore giallo paglierino carico, brillante, con riflessi verdognoli. Bouquet gradevole con sentori morbidi e raffinati che ricordano la frutta a polpa bianca, la frutta esotica, i fiori bianchi e la crosta di pane. Al gusto è invitante pieno e caldo con una acidità contenuta che ne esalta ulteriormente la morbidezza. Ottimo l'equilibrio e la prolungata persistenza finale.

### Gastronomia

Ottimo vino da aperitivo od abbinato ad antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti a base di pesce e formaggi a pasta molle.

### Longevità

L'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni per poi elegantemente evolvere per un tempo che può tranquillamente superare i quattro anni.

### Servizio

Consigliabile degustarlo fresco (12 °C) evitando bruschi abbassamenti di temperatura che nuocciono alla migliore espressione organolettica del vino. Bicchiere consigliato il calice a tulipano per vini bianchi giovani.

#### BOTTIGLIA

Peso: confezionata g 1305 • Dimensioni: diametro mm 76; altezza mm 316

#### PALLET EUR

Cartoni/Strato: n° 21 • Strati/Pallet: n° 3 • Cartoni/Pallet: n° 63 • Bottiglie Pallet: n° 378

Volume: m<sup>3</sup> 1,08 • Ingombro Pallet Intero (compreso pallet): (mm) 800x1200x1130 (h)

Peso (compreso pallet): kg 533,4

#### CARTONE

Contenuto: n° 6 bottiglie da cl 75 • Peso: kg 8,07 • Dimensioni: (mm) 165x240x325(h)

Volume: dm<sup>3</sup> 12,9

#### PRODOTTO CONTENUTO

Per Bottiglia: litri 0,75 • Per Cartone: litri 4,5 • Per Pallet: litri 283,5