



# SIRCH



## CHARDONNAY CLADRECIS Friuli Colli Orientali DOC



*È un vino avvolgente ed elegante, giocato sulla fragranza del frutto, che spicca per la sua gradevole freschezza.*

*Vitigno internazionale con elevata vigoria, ha una produttività regolare e abbondante. Originario della Borgogna, potrebbe avere radici mediorientali più antiche e ha trovato nell'area DOC Friuli Colli Orientali un habitat speciale. Già presente nel Catalogo dell'Esposizione friulana del 1863 sotto il nome di Borgogna bianco. Nel 1939 sarà giudicato "vitigno di gran merito".*

**Vitigno.** Chardonnay

**Denominazione.** Friuli Colli Orientali DOC

**Terreno.** Flysch di marne e arenarie di origine eocenica

**Sistema di allevamento.** Guyot

**Epoca di vendemmia.** A raggiungimento della maturazione fenolica

**Vinificazione.** L'uva viene diraspata e pressata in modo soffice. Il mosto che si ottiene è sottoposto a decantazione statica a bassa temperatura.

**Affinamento.** A fine fermentazione il vino rimane lungamente in barriques a contatto con i lieviti che periodicamente vengono rimessi in sospensione. Al termine di tale periodo viene imbottigliato e affinato in bottiglia prima di essere messo in commercio

**Esame organolettico.**

**Colore** giallo intenso con spiccata tonalità oro.

**Profumo** elegante, complesso e armonioso. I sentori agrumati si fondono con sensazioni cremose di pasticceria, vaniglia, crème brûlée. Finale balsamico.

**Gusto** complesso e armonico sorretto da un'elegante acidità, minerale e sapido. La ricchezza della frutta tropicale e della frutta secca si fondono con note cremose di pasticceria in persistenti sensazioni di eleganza.

**Abbinamenti.** Particolarmente indicato per i piatti di pesce, carni bianche e formaggi. Dessert alla crema, ai frutti di bosco e al limone. Al top con il salmone

**Temperatura di servizio.** 12/14° C