

# Aganis

## CHARDONNAY

### DOC Friuli Colli Orientali

13% vol | formato: 0,75 l

L'eleganza del vitigno racchiusa nel ventaglio di percezioni olfattive fruttate che spaziano dalla mela alla mandorla, nocciola, ananas fino alle floreali di fiori d'acacia ed alla freschezza della mentuccia.

<b>VITIGNO</b>	Chardonnay
<b>UBICAZIONE VIGNETI</b>	Areale dei Colli Orientali
<b>ALTITUDINE (s.l.m.)</b>	200-250
<b>TERROIR</b>	Ponca
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Doppio capovolto, guyot
<b>VENDEMMIA</b>	Settembre
<b>PRESSATURA</b>	Soffice
<b>PRIMA FERMENTAZIONE</b>	15-17°C con lieviti selezionati
<b>AFFINAMENTO</b>	20% in barrique per 4 mesi
<b>ACIDITÀ (g/l)</b>	5-5,6
<b>PH</b>	3,3-3,5
<b>ZUCCHERI (g/l)</b>	4-5
<b>SOLFOROSA LIBERA (mg/l)</b>	25-30
<b>ABBINAMENTO</b>	Molluschi e crostacei
<b>PIATTO FRIULANO</b>	Spaghetti con le telline
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8-10 °C



**Società Agricola Aganis s.s.**

Via Cocul 2 Treppo Grande (UD) | +39 0422855885 • info@aganis.wine • www.aganis.wine • @aganis.wines  