

TORRE ROSAZZA CHARDONNAY FRIULI GRAVE DOC



VARIETALES: 100% Chardonnay

D.O.: Friuli

Área de producción:

El suelo de origen aluvial se caracteriza por una primera capa superficial que descansa sobre la segunda capa de cantos rodados de varios tamaños, de origen calizo y dolomítico, roca compuesta por carbono cálcico y magnesio. La textura es arenosa y los cantos garantizan un cambio de alta temperatura del día a la noche que realza los aromas, olores y elegancia de las uvas.

Vinificación:

La cosecha de principios de septiembre, después de un prensado suave, es seguido por la fermentación en tanques de acero inoxidable a una temperatura controlada temperatura de 15-16° C. El refinado toma reposar sobre sus lías durante al menos 3 meses.

DEGUSTACIÓN:

COLOR: El color es un amarillo intenso con reflexiones verdosas.

AROMA: Su perfume es intenso, complejo, cítrico, con notas de blanco melocotón y matices de flores blancas, con notas vegetales de fondo.

BOCA: Al gusto es crujiente, con una acidez envolvente y omnipresente.

MARIDAJE: Excelente como aperitivo maridado con aperitivos y platos de pescado así como San Trucha asalmonada de Daniele del Friuli (la Reina

de San Daniele). Temperatura recomendada: 10-12° C.