



TORRE ROSAZZA

Chardonnay Friuli Grave DOC

Freschezza che avvolge

Originario della Borgogna e ampiamente accolto nelle regioni viticole globali, questo vitigno ha trovato nel fertile terreno del Grave friulano il suo luogo prediletto. Si distingue per la sua freschezza avvolgente, arricchita da profumi intensi di frutta e fiori.

UVE	Chardonnay
ORIGINE	Friuli Grave Spilimbergo
AFFINAMENTO	3 mesi in acciaio
ANNATA	2022
DATI ANALITICI	Alcol 12%
LONGEVITÀ	2-3 anni
	Contiene Solfiti

Terreno di origine alluvionale, caratterizzato da un primo strato superficiale che poggia su un secondo strato di ciottoli di varia grandezza, di origine calcarea e di dolomia, una roccia composta da carbonato di calcio e magnesio.

DEGUSTAZIONE

Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è intenso, complesso, agrumato, con sentori di pesca bianca e nuance di fiori bianchi e note vegetali di sottofondo. All'assaggio è fresco, con un'acidità avvolgente e sempre presente.

VINIFICAZIONE

Alla vendemmia di inizio settembre e alla spremitura soffice segue una fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 15-16° C. L'affinamento avviene sui lieviti per almeno 3 mesi.

ABBINAMENTI

Perfetto per aperitivi e antipasti, si abbina con piatti di pesce, asparagi e formaggi freschi.



LE TENUTE
LEONE ALATO

