



FAMIGLIA
ZONIN
DAL 1821



Chardonnay 2022



CLASSIFICAZIONE

Friuli DOC



TERRITORIO

Cervignano del Friuli



UVE

Chardonnay



GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve appena colte vengono sottoposte a pressatura soffice e il mosto limpido è posto a fermentare per 10 giorni a temperatura controllata di 18° C. per esaltarne gli aromi e le qualità organolettiche. Il vino resta a contatto con i propri lieviti per almeno 3 mesi.

COLORE

Giallo paglierino, luminoso e vivo.

PROFUMO

Intenso ed estremamente fresco, con note di fiori gialli e frutta esotica.

SAPORE

Delicatamente secco e di fine equilibrio. Molto fresco con un piacevole finale fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da servire tra 8° e 10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Molto versatile, si serve come aperitivo o accompagna leggeri antipasti fino a primi piatti e secondi a base di pesce, carni bianche e verdure.