



TERAJE

Chardonnay Grave Doc Friuli

NOME DEL VINO: Teraje Chardonnay

DENOMINAZIONE: Friuli Venezia Giulia DOC

UVE: 100% Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE: Esclusivamente vigneti Pradio

TIPOLOGIA DI TERRENO: Di origine alluvionale composta dal 40% al 60% di sassi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

DENSITÀ IMPIANTO: 4.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: Circa 8.000 kg di uva

PERIODO DI RACCOLTA: Prime 2 settimane di settembre

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Parte delle uve vengono criomacerate e la restante parte viene pressata e vinificata in maniera tradizionale. Una volta assemblata la massa, circa il 20% del mosto fermenta e matura in barriques di 1° e 2° passaggio dove si favorisce la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: In acciaio e parzialmente in barriques; poi in bottiglia per almeno 3 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: All'origine

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo oro chiaro e luminoso, profumi eleganti, raffinati, ampi con note di frutta esotica, spezie dolci e fiori secchi. In bocca la morbidezza è bilanciata da vive note fresche e sapide.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: Paste farcite e torte salate alle verdure, risotti di pesce, carni bianche in salse delicate, formaggi freschi.