ACQUISTATO IL .....

# Chardonnay Friuli Grave DOC 2017

## Dal Friuli un bianco che emoziona

Vigneti Le Monde Chardonnay, un bianco che è insieme emozione, racconto e piacere. Le Monde raccoglie le sensazioni degli ultimi giorni d?estate, momento esatto in cui inizia la vendemmia dello Chardonnay, Cattura la luce che traccia arabeschi dorati e genera riflessi ipnotici. Le delicate note di fiori bianchi, la vena fruttata, l?evocazione sensuale d?aromi di mela, banana e vaniglia sono un viaggio piacevole nell?ispirazione di questo Le Monde Chardonnay. All?assaggio la buona sapidità sottolinea con veemenza vivacità equilibrata e armonia nel finale, composto e fresco. Se cerchi la dolcissima malinconia di certe sere d?estate, il calore carezzevole di un sentimento che trabocca, questo è il tuo vino.

Il Friuli diventa punto di partenza per un discorso generale sul vino, firmato Le Monde. Non un monologo, ma un dialogo tra produzione e contatto con il pubblico, tra vinificazione e brindisi. Al centro ci sono sempre le persone, siano esse appassionati cultori di etichette ricercate o appena irretiti dal fascino esercitato dal Nettare di Bacco. Non è da tutti cercare questo in prima battuta: eppure quando si parte da un discorso che mette al centro il vino come veicolo d?emozione, e l?emozione come fine principale del proprio operato, allora non possono esserci dubbi. La cantina è da mettere alla prova. Iniziare con il Le Monde Chardonnay? Un inizio travolgente.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Argilloso, calcareo, ricco di microelementi |
| **Esposizione** | Nord - Est, 75m s.l.m. |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 4.000 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Friuli-Venezia Giulia |
| **Uve** | Chardonnay 100% |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 12° |
| **Quando Berlo** | 3-4 anni dalla produzione. |
| **Abbinamento** | Si accompagna bene sia ad antipasti che a risotti,piatti di pesce e carni bianche. |
| **Vinificazione** | Dopo una breve decantazione, il mostoviene travasato e fermentato a temperatura controllata.Completa la fermentazione e permane a contattocon le fecce fini fino a marzo. |
| **Sensazioni** | Vivace ed equilibrato con una buona sapiditàcon un finale armonioso e molto fresco. |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821