

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Vigna del Lauro

NOME DEL VINO
Vigna del Lauro Isonzo
Chardonnay

DENOMINAZIONE
Chardonnay Friuli Isonzo Doc

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Friuli-Venezia Giulia

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Isonzo, Gorizia (GO)

VINIFICAZIONE
Le uve vengono attentamente selezionate con una cernita in vigna, segue una leggerissima pressatura e la successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio inox per circa una settimana. L'affinamento avviene sulle fecce fini per circa 7 mesi al fine di aumentarne la complessità.

AFFINAMENTO
5 mesi in barriques

VITIGNO/I
100% Chardonnay

ALLEVAMENTO
doppio capovolto

ESPOSIZIONE
sud

ALTITUDINE
50

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
ghiaioso sabbioso con un substrato di argille da dilavamento

EPOCA DI VENDEMMIA
prima decade Settembre

ETTARI VITATI
1,5

RESA PER ETTARO
7500 kg

ENOLOGO/CONSULENTE
Fabio ed Enrico Coser

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
8000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
W307