



**BORGOMAGREDO**

*Anticipare il Domani*

## CHARDONNAY

*Friuli Grave DOC*

L'età delle vigne da cui si produce lo Chardonnay di Borgo Magredo si aggira dai 20 ai 25 anni. Allevate a **Guyot, producono circa 68 quintali d'uva per ettaro**. Ogni acino è carico della mineralità unica dei terreni sassosi delle Grave del Friuli.

Lo Chardonnay è tra i primi vitigni ad essere vendemmiati: dai grappoli vengono eliminati i raspi, le uve vengono pressate e lasciate a criomacerare a temperatura controllata per qualche ora. In seguito viene effettuata la fermentazione alcolica in vasche **d'acciaio, terminata la quale il vino riposa sui lieviti** per circa 4 mesi prima di essere imbottigliato.

Il vino si presenta allo sguardo di un giallo paglierino scarico, con tenui riflessi verdolini. Al naso è intenso ed elegante, con note di fiori di campo e frutta matura, pesca bianca e mela. Sul palato è elegante, corposo ed armonico, richiama al palato la mela golden e la nocciola.

Servire ad una temperatura intorno ai 10°-12° C, in calici ampi.

[www.borgomagredo.it](http://www.borgomagredo.it)

