



SOCIETÀ AGRICOLA BORGO SANT'ANDREA S.A.S.

CHARDONNAY

FRIULI · D.O.C.



VITIGNO DI ORIGINE
100% uve Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE
colline friulane tra Udine e San Daniele del Friuli

GIACITURA
collina aperta, esposizione sud

ALTITUDINE
180-200 metri s.l.m.

TERRENO
morenico composizione mista argillosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
guyot

DENSITÀ IMPIANTO
4800 / ha

TEMPO DI RACCOLTA
seconda decade di settembre

CARATTERISTICHE
colore giallo dorato, all'olfatto intenso, elegante e complesso con note fruttate e fresche che richiamano mela golden matura, fiori d'acacia e agrumi

BOUQUET
al palato si presenta fresco e strutturato. Le note di mela golden e agrumi che spiccano nel ventaglio di gusti arricchito da eleganti sentori di crema pasticcera e vaniglia lo rendono ricco ed avvolgente. La chiusura di degustazione è completata dalle note minerali, dalla persistenza al palato e da una fine corrispondenza naso-bocca

ACCOSTAMENTI
a tavola accompagna in modo ideale antipasti, primi e secondi piatti di mare, ricette a base di verdure e carni bianche

CONSERVAZIONE
cantina fresca e asciutta, lontano da fonti di calore o luce diretta. Da servire a 10/12 C°

DATO ANALITICO
gradazione 13% vol.

SOCIETÀ AGRICOLA BORGO SANT'ANDREA S.A.S.

Casali S. Andrea · 33030 Brazzacco di Moruzzo (UD) · Italia · Tel./fax. +39 0432 642015 · www.borgosantandrea.com · info@borgosantandrea.com