

CANTINA PUIATTI



DENOMINAZIONE

Friuli

CHARDONNAY

VITIGNI

100% chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI

Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale

DENSITÀ IMPIANTO

4800 ceppi/ha

RESA

95 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

18 anni

MATURAZIONE

In acciaio per 4 mesi

ALCOL

12,5%

ACIDITÀ TOTALE

5,3 g/l

PH

3,46

Bel colore concentrato, ha naso agrumato e fruttato, con note floreali. La bocca è ampia e carnosa, avvolgente.



0,75 lt

CANTINA PUIATTI
LOCALITÀ ZUCCOLE 4
34076 ROMANS D'ISONZO
PUIATTI.COM