

Russolo Chardonnay Ronco Calaj

Denominazione:

Friuli Venezia Giulia D.O.C.

Vitigno:

Chardonnay

Esposizione dei vigneti:

Nord/Nord Ovest - Sud/Sud Est

Forma di allevamento:

Guyot

Tipo di clima:

Clima temperato caldo, con inverni rigidi ed estati calde segnate da significative escursioni termiche notturne. La notevole piovosità porta al suolo, mediamente, circa 1.350 millimetri di acqua nel corso dell'anno

Periodo di vendemmia:

Prima metà di Settembre

Temperatura di fermentazione:

14/16°Celsius

Durata della fermentazione:

7/10 giorni

Note organolettiche:

Colore giallo paglierino. Il bouquet è fine, leggermente aromatico con note di pera e fiori di acacia che ben si sposano con i sentori di vaniglia. In bocca è un vino secco, fresco e di buona struttura. Particolarmente piacevole risulta la cremosità che acquisisce nel corso della fermentazione ben sposata alle note aromatiche fruttate

**Ubicazione dei vigneti:**

San Quirino - Friuli - Italia

Altitudine dei vigneti:

98 metri sul livello del mare

Densità di impianto:

5.500 ceppi per ettaro

Tipo di terreno:

Area pianeggiante costituita dal conoide di deiezione del torrente Cellina. Si tratta di uno spesso materasso di sedimenti alluvionali di natura calcareo-dolomitica di origine fluvio-glaciale posto ai piedi delle Dolomiti friulane

Fermentazione:

In vasche di acciaio con controllo della temperatura e parte in contenitori in legno

Fermentazione malolattica:

Non effettuata

Periodo di imbottigliamento:

A partire dalla primavera successiva alla vendemmia

Abbinamenti:

Vino da aperitivo che ben si adatta ad una vasta gamma di antipasti magri, minestre e piatti di pesce. Buono l'abbinamento con i formaggi a media stagionatura. Temperatura di servizio ideale, 12-14° C.