

# GILDO

VITICOLTORI PER TRADIZIONE



## CHARDONNAY

<b>VITIGNO</b>	—	Chardonnay
<b>TIPO DI VINO</b>	—	Bianco secco
<b>DENOMINAZIONE</b>	—	IGT Venezia Giulia
<b>TERRENO</b>	—	Zona collinare, costituito da marna calcarea
<b>ANNO VIGNETI</b>	—	Dal 1975 al 2014
<b>ALLEVAMENTO</b>	—	Cappuccina
<b>VENDEMMIA</b>	—	Manuale nella prima decade di settembre
<b>DATI ANALITICI</b>	—	Gradazione alcolica: 13,5% Vol.
<b>TEMPERATURA</b>	—	10 - 12° C

### VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco con spremitura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox termo-controllate.

### AFFINAMENTO

In vasche di acciaio per sei mesi a cui segue un affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

### COMMERCIALIZZAZIONE

Inizio della primavera successiva alla vendemmia.

### CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino bianco di grande struttura, con gradazione ed acidità piuttosto elevate. Fine ed elegante, ricorda profumi di mela e fiori d'acacia.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, si accosta bene con antipasti magri, minestre, piatti a base di uova e di pesce.