

*di Lenardo*  
DAL 1878

CHARDONNAY  
MONOVITIGNO

## CHARDONNAY – IGT VENEZIA GIULIA

Primo Chardonnay in Friuli interamente proveniente da uve di Chardonnay *Musque*, un particolare clone di viti di Chardonnay originario della Francia dotato di maggiori note balsamiche (spesso quasi muschiate), di sambuco ed un profumo più caldo ed esotico di mela e banana.

A seconda dell'annata decidiamo se agevolare o bloccare la fermentazione Malo-Lattica, la fermentazione naturale che trasforma l'acido malico (più aspro e acerbo) in acido lattico (più cremoso e morbido).

**ABBINAMENTI:** Grazie alla sua vivace ed equilibrata acidità, lo Chardonnay accompagna bene anche i cibi più delicati, esaltandoli senza coprirli. Per questo è un ottimo vino da aperitivo. **Pesce.** si abbina perfettamente a piatti di mare (pesci, molluschi e crostacei quali ad esempio halibut, trota, granchio, salmone, gamberi, etc), a portate a base di **Carne.** bianca (pollo, faraona e tacchino), e a **Formaggi.** specie se poco stagionati di capra o di mucca (Stracchino, Taleggio, Bel Paese, etc). **Pasta, Frutta e Verdura.** Tendenzialmente fruttato con note di pesca, mela, banana e ananas o pera e miele. Divertitevi a trovare questi aromi nel bicchiere, accompagnandone la degustazione con un vassoio di questa frutta già tagliata. L'ideale è spennellarla appena con un mix a base di acqua, due gocce di limone e, per dolcificarla appena, con un cucchiaino di miele di acacia. E un goccio di Chardonnay, ovviamente.

**PRODUZIONE ANNUA:** circa 70.000

**PRIMA ANNATA IN COMMERCIO:** 1993

**PERCENTUALE UVE:** 100% Chardonnay

**ALCOHOL:** 12,5%

**AREA DI PRODUZIONE:** FRIULI VENEZIA GIULIA

La regione Friuli-Venezia Giulia sita nel Nord del paese beneficia della vicinanza alle Alpi che bloccano i venti del nord e assieme all'influenza del mare contribuiscono a temperare il clima durante tutto l'anno.

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot laterale

**VINIFICAZIONE:**

Vendemmia manuale.

Una pressa soffice sottovuoto viene inizialmente utilizzata per pressare dolcemente le uve facendo attenzione a non rompere i vinaccioli.

Dopo questa prima fase, il mosto viene trasferito in vasche d'acciaio, all'interno delle quali, ad una temperatura controllata di circa 15°, avviene la fermentazione.

Il vino verrà poi lasciato maturare a contatto con i lieviti, tenuti in vita con frequenti bâtonnage, per tutta la sua vita, fino al giorno in cui verrà imbottigliato.

Dopo essere stato imbottigliato le bottiglie vengono lasciate riposare per almeno 2 mesi prima della commercializzazione.

**PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO:** per meglio conservarne la freschezza consigliamo di berlo entro i primi 5 anni di vita.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12°



Di Lenardo Vineyards  
Piazza Battisti 1 | Ontagnano 33050 - UD - Italia  
office: +39 0432 928633 | fax: +39 0432 923375  
[info@dilenardo.it](mailto:info@dilenardo.it) | [www.dilenardo.it](http://www.dilenardo.it)