# Chardonnay

DOC Friuli




## In vigna

Il vigneto che da origine a questo Chardonnay è situato su un territorio che si è formato dallo scioglimento dei ghiacciai e il conseguente trasporto dei detriti da parte del fiume Meduna verso valle. In questo modo si è formato un substrato pietroso, ricco di sassi chiamati “Magredi”. Questa particolare composizione del terreno, ha reso il Friuli Occidentale il luogo perfetto per la viticoltura. I sassi infatti conferiscono mineralità alle uva e favoriscono l’escursione termica. La posizione strategica dei vigneti, a 200 mt di altitudine, favorisce interessanti note aromatiche.

## In cantina

Le uve sono raccolte nelle ore più fresche della giornata con vendemmia notturna a perfetta maturazione. Il mosto, ottenuto da una pigiatura soffice delle uve, viene raffreddato e tenuto a una bassa temperatura effettuando così una decantazione statica. Il mosto così purificato dalle impurità viene avviato alla fermentazione alcolica, svolta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di 18 °C. Il vino ottenuto affina sui suoi lieviti ed è in questo periodo che si arricchisce in aromaticità gusto-olfattiva, esprimendo al massimo le sensazioni di equilibrio, morbidezza e struttura.

## In degustazione

Vino giallo paglierino, al naso risulta minerale e fresco. All’olfatto emergono note floreali e fruttate di pesca matura e frutta esotica. Leggera sfumatura di note tostate tipiche dello Chardonnay, con un finale corposo.

## Plus

Chardonnay è l’espressione dello Chardonnay Friulano. La densità di impianto è di 5000 viti per ettaro a doppio capovolto. I vigneti, che affondano su un terreno sassoso a ridosso delle Dolomiti beneficiano delle ottime escursioni termiche donando così interessanti note aromatiche e decisa mineralità.

## In etichetta il *Merlo Custode*

Sotto una foglia di vite, tra i filari di Sequals, Il Merlo Custode osserva con calma la crescita delle uve Chardonnay. Simbolo della cura in vigneto, racconta un vino che nasce da una maturazione attenta, capace di preservare freschezza e mineralità. Nel calice si esprime con eleganza, tra note di pesca e frutta esotica, per uno Chardonnay puro e raffinato che valorizza l’identità del territorio senza ricorrere al legno.

## Abbinamenti

Perfetto fin dall’aperitivo, si abbina benissimo agli antipasti, ai primi delicati di pesce, specialmente in tartare delicate come la ricciola o un carpaccio fresco di branzino.

Degustare a 6/8 °C.

**13% Vol.**
**Formato bottiglia:** 0,75 l
**Zuccheri:** 1,5 g/L (+-1,5)

91 PTS. JAMESSUCKLING.COM
**James Suckling**
**91 punti**

I MIGLIORI VINI ITALIANI Luca Maroni
**Luca Maroni**
**94 punti**

**Bibenda**
**3 grappoli**

GAMBERO ROSSO
**Gambero Rosso**
**2 bicchieri**