

# Blason wines

## Chardonnay

**Classificazione:**

DOC Friuli Isonzo

**Varietà:**

100% Chardonnay

**Sistema di allevamento:**

Guyot

**Terreno:**

calcareo, ciottoloso, ricco di ossidi di ferro

**Epoca di vendemmia:**

agosto, settembre

**Metodo di raccolta:**

meccanico e manuale

**Vinificazione:**

macerazione pellicolare, fermentazione per  
10-12 giorni in vasche di acciaio inox a  
T° controllata di 18°C

**Affinamento:**

inox 6 mesi con batonnage

**Vino e accostamenti:**

profumo esotico, semi aromatico,  
crostacei e frutti di mare crudi,  
primi piatti con funghi e tartufi,  
pesci grassi, bolliti di carne.

