LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Chardonnay
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Matteo Braidot
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, peu épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGP delle Venezie
Cépages	100% chardonnay
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Ce domaine a été érigé en1870 par Giuseppe Braidot, à Versa di Romans d'Isonzo. Depuis, la famille s'en occupe avec passion et sa seule ambition est de ne produire que des vins de qualité. Aujourd'hui, le domaine comporte 100 ha, dont 80 ha appartiennent aux DOC Collio, Isonzo et Grave del Friuli. On y cultive un éventail complet de cépages, qui donnent naissance à six vins blancs, un rosé et cinq vins rouges, tant à base de cépages autochtones qu'internationaux. D'excellents vins d'un rapport qualité/prix plus qu'intéressant. Le Chardonnay a une couleur jaune doré légère aux reflets dorés. La bouche est ronde, avec une belle fraîcheur, un fruit mûr et un côté floral. Belle acidité et finale très agréable.
Servir sur	apéritif, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce
Origine	Vignoble situé à Versa.
Rendement	60 hl/ha
Vendange	début septembre
Vinification	Vinification classique en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	-
Analytique	Alc. 12,50%
Production	40.000