

# Chardonnay - Friuli - Grave D.O.C.

Claps



ALBINO  
ARMANI  
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI

Chardonnay - Friuli - Grave D.O.C.



# Chardonnay - Friuli - Grave D.O.C.

Claps

Sequals, comune montano in alta grave friulana. Terre spazzate dal vento delle alpi carniche che circondano a corona il vigneto. Tra i sassi bianchi un sole sempre limpido riflette i raggi sui grappoli di Chardonnay. Aromi precisi e un finale avvolgente: solo in questo luogo poteva accadere.

Profilo sensoriale: Colore giallo paglierino, profumo fruttato con bouquet di mela golden. Al palato si presenta morbido, fresco ed elegantemente persistente.

Abbinamenti consigliati: Ottimo come aperitivo, con piatti di mare, in particolare crostacei e molluschi, carni bianche e soufflé di verdura.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C.

Zona di produzione: Alpi Carniche dell'alta Grave Friulana

Vitigno: Chardonnay 100%

Composizione del suolo: Terreni sciolti e aerati, molto ricchi del sasso calcareo della Grave (il caratteristico sasso di color bianco), portato da successive esondazioni del torrente Meduna.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Guyot e Cordone speronato, con potature invernali rigorose e mirati interventi sulla vegetazione per il controllo della produzione e della chioma. Difesa dai parassiti secondo i moderni dettami della lotta integrata e massima attenzione per la gestione dell'irrigazione.

Vendemmia: Manuale, da metà settembre.

Vinificazione: Breve macerazione a freddo dell'uva con successiva pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox e una piccola parte in botti di legno grande. Maturazione sulle fecce nobili in acciaio inox e imbottigliamento in primavera.

Conservazione: A bottiglia in piedi, quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi. Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18° C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie poste verticalmente (12 per il mercato U.S.A.).

This wine is produced in the area of Sequals, a mountainous township of the high Grave Friulana region. These lands are swept by the winds of the surrounding Carniche Alps. Striking the white stones there is constant pure sunshine, which reflects upwards, allowing the bunches of chardonnay to be bathed in sunlight from below. Chardonnay Claps is characterized by precise aromas with a fascinating aftertaste: such a combination can only come from a place like this.

Sensory profile: Straw yellow in colour. Fruity bouquet that reminds us the golden apple. Elegant and persistent on the palate.

Food pairings: Nice to be consumed alone. An excellent accompaniment with sea food, particularly shellfish and mollusks, with white meat and vegetable pies.

Service temperature: 10 - 12° C.

Production zone: Alpi Carniche of the high Grave Friulana

Grape varieties: 100% Chardonnay

Soil composition: Loose, well aired soil, mainly composed of characteristic calcareous white coloured river stones from Grave, the result of flooding by the Meduna torrent.

Vineyard - growing systems and principal training forms: Guyot and Cordon Spur, with rigorous winter pruning and intervention on the vegetation for leaf control apparatus and production. Protection against parasites and extreme attention for the irrigation management.

Harvest: Manual from mid September.

Vinification: Brief cold maceration of the grapes with soft fractional airbag pressing. Controlled temperature fermentation in stainless steel with a small fraction in large wooden barrels. Maturation in fine dregs and bottling in Spring.

Conservation: In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16 - 18° C in the dark.

Bottle and content: Bordolese bottle of 0,75 lt.

Packaging: Box containing 6 bottles positioned vertically (12 for the market in the U.S.A.).

ALBINO  
ARMANI  
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI  
Chardonnay - Friuli - Grave D.O.C.