



LIS FADIS®

VINI DEI COLLI ORIENTALI

Nome del vino: GURIUT - Chardonnay 100%
Denominazione Origine Controllata - Friuli Colli Orientali.

Vitigno: Selezione di biotipi di Chardonnay recuperati sull' Abbazia di Rosazzo (i Monaci Benedettini portarono la cultura e la coltivazione della vite e dell'olivo presso l'Abbazia di Rosazzo, già alla fine del 1200, contribuendo alla crescita d'importanza del comprensorio, qui sono nate alcune tra le grandi uve friulane).

Età viti: 15-20 anni.

Territorio: Vigneti terrazzati, terreni marnosi, esposti a sud-ovest, altitudine 200 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot classico monolaterale 4-5 germogli produttivi per ceppo.

Produzione: 30-35 ql / ha.

Vendemmia: Manuale in cassetta con successivo controllo su banco di cernita vibrante.

Vinificazione: Al momento della raccolta, le uve vengono diraspate e pigiate. Dopo una pressatura soffice il mosto viene fatto decantare per 8-16 ore a circa 11-12°C. Una parte viene avviata alla fermentazione in botti di rovere, dove rimane sulle fecce nobili per 8-9 mesi, mentre la percentuale maggiore viene posta a fermentare in vasche di cemento, dove vi resta per 8-9 mesi prima del loro assemblaggio e imbottigliamento.

Affinamento: Il vino è tenuto a riposo per 12 mesi prima di essere commercializzato.

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Temperatura di servizio: 13°C.

Guriut
Chardonnay



LIS FADIS®

Strada S. Anna n. 66 - 33043 Spessa di Cividale (UD) Italy
Tel. +39 0432 719510 - info@lisfadis.com - www.lisfadis.com