

TENUTE DI GIULIO



Giulia

CHARDONNAY

GIULIA

Chardonnay - Terre degli Osci - I.G.T

UVA	Chardonnay 100%
ALTIMETRIA	120 metri s.l.m.
LOCALITÀ VIGNETI	Campomarino (CB)
VENDEMMIA	Prima decade di Settembre.
FERMENTAZIONE	Legno (Botti grandi).
AFFINAMENTO E BATONAGE	4 mesi in legno.

ALC. 13,00%vol

COLORE	Giallo paglierino con riflessi dorati.
BOUQUET	Complesso con aromi di frutta matura, leggermente speziato. L'affinamento in legno arricchisce questo vino di dolci note di vaniglia e cuoio giovane ma anche mandorle e nocciole.
SAPORE	Pieno ed intenso, di grande equilibrio, morbidezza ed armonia, con retrogusto a ricordare le note di vaniglia. Ottima persistenza.

T° DI SERVIZIO 10°C

ABBINAMENTO Primi piatti, risotti, carni bianche, formaggi di breve stagionatura.

GIULIA

Chardonnay - Terre degli Osci - I.G.T

GRAPES	Chardonnay 100%
ALTITUDE	120 meters a.s.l.
VINEYARD LOCATION	Campomarino (CB)
HARVEST	First decade of September.
FERMENTATION	Wooden large barrels.
REFINING AND BATONAGE	Four months in wood.

ALC. 13.00% vol

COLOUR	Ruby red with purple reflections.
BOUQUET	Complex with aromas of ripe fruit, slightly spicy. The aging in wood enriches this wine sweet notes of vanilla and leather young but also almonds and hazelnuts.
TASTE	Full and intense, great balance, softness and harmony, with aftertaste to remember the notes of vanilla. Excellent persistence.

SERVE AT 10°

ACCOMPANIES First dishes, risotto, white meat, short aged cheeses.