



VENUTE DI GIULIO TE



PG  
VENUTE DI GIULIO

*Giulia*

## GIULIA

Chardonnay - Terre degli Osci - I.G.T

<b>UVA</b>	Chardonnay 100%
<b>ALTIMETRIA</b>	120 metri s.l.m.
<b>LOCALITÀ VIGNETI</b>	Campomarino (CB)
<b>VENDEMMIA</b>	Prima decade di Settembre.
<b>FERMENTAZIONE</b>	Legno (Botti grandi).
<b>AFFINAMENTO E BATONAGE</b>	4 mesi in legno.
<b>ALC.</b>	13,50%vol
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino con riflessi dorati.
<b>BOUQUET</b>	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.
<b>SAPORE</b>	Pieno ed intenso, di grande equilibrio, morbidezza ed armonia, con retrogusto a ricordare le note di vaniglia. Ottima persistenza.
<b>T° DI SERVIZIO</b>	10°C
<b>ABBINAMENTO</b>	Primi piatti, risotti, carni bianche, formaggi di breve stagionatura.

## GIULIA

Chardonnay - Terre degli Osci - I.G.T

<b>GRAPES</b>	Chardonnay 100%
<b>ALTITUDE</b>	120 meters a.s.l.
<b>VINEYARD LOCATION</b>	Campomarino (CB)
<b>HARVEST</b>	First decade of September.
<b>FERMENTATION</b>	Wooden large barrels.
<b>REFINING AND BATONAGE</b>	Four months in wood.
<b>ALC.</b>	13.50% vol
<b>COLOUR</b>	Straw-yellow with golden highlights.
<b>BOUQUET</b>	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.
<b>TASTE</b>	Full and intense, great balance, softness and harmony, with aftertaste to remember the notes of vanilla. Excellent persistence.
<b>SERVE AT</b>	10°
<b>ACCOMPANIES</b>	First dishes, risotto, white meat, short aged cheeses.