

Chardonnay

2018



Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi dorati; secco, perfettamente bilanciato, dal corpo di media intensità; profumo di frutta secca, con una nota di limone ed erbe balsamiche; lunga la persistenza.

Abbinamenti consigliati

Chardonnay - il vino bianco più noto del mondo, si abbina bene sia con la cucina creativa moderna che con quella tradizionale. È eccezionale come aperitivo.

Potenziale d'invecchiamento

Da consumare subito, fresco è ottimo. Con la maturazione cresce la mineralità. Alcune annate maturano bene in bottiglia anche per più di dieci anni.

Vitigni: Chardonnay

Denominazione: Collio - Italia, Brda - Slovenia

Nome del vigneto: Gredic, Ceglo, Jordano

Età delle viti: 19 - 32 anni

Altimetria del vigneto: 150 - 250 metri s.l.m.

Esposizione vigneto: sud-est / sud-ovest

Tipologia di terreno: interamente calcareo e marnoso

Vendemmia: manuale - a fine agosto

Vinificazione:

24 ore, fermentazione con lieviti naturali di uva propria, in vasca di acciaio inossidabile.

Maturazione: in acciaio per 6 mesi su lievito

Affinamento in bottiglia: almeno un mese

Gradazione alcolica: 13,5 % vol

Acidità: 5,2g / l

Confezione: 0,75 l

Imbottigliamento: 2.000 bottiglie (prima serie), a fine febbraio 2019, 5733 bottiglie (seconda serie) nel maggio 2019

Temperatura di servizio: 12 °C