

Chardonnay Cru Selection

2009



Caratteristiche organolettiche

Colore giallo intenso con riflessi dorati; vino ricco e secco con sentori di rovere finemente integrati; speziato, corposo, con un' incredibile freschezza; adatto all'invecchiamento.

Abbinamenti consigliati

Lo Chardonnay Selekcija ha un corpo pieno e intenso, perciò si consiglia di accompagnarlo con cibi pieni di gusto, come piatti a base di funghi, conchiglie e tartufi, pesce o carne non grassa (in salse di spezie o salse cremose) e foie gras.

Potenziale d'invecchiamento

Ottimo da bere subito, con un eccellente potenziale d'invecchiamento di almeno quindici anni.

Vitigni: chardonnay

Denominazione: Brda - Slovenia

Nome del vigneto: Jordano, Plešivo

Età delle viti: 22-45 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 - selezione dei grappoli, metà settembre

Vinificazione:

Le uve sono pressate e il mosto è lasciato a contatto con le bucce in tini troncoconici di rovere (4.000 l); la fermentazione alcolica, senza l'aggiunta di lieviti selezionati e con frequenti follature si protrae per 12 giorni senza controllo della temperatura.

Maturazione: 12 mesi in tino di rovere (4.000 l) e 18 mesi in barrique francesi (225 l)

Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi

Gradazione alcolica: 14,5% vol

Acidità: 4,9 g/l

Confezione: 0,75 l

Imbottigliamento: 2.666 bottiglie 0,75 l

Temperatura di servizio: 12-14°C