

Chardonnay Cru Selection

2017



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: 30 - 53 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:

fermentazione a contatto con le bucce (macerazione) per 4 giorni in tini troncoconici di rovere da 3.000 litri (tono), senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Pressatura soffice con pressa pneumatica.

Maturazione: 15 mesi in botti di rovere da 2.500 l e 6 mesi in botti di rovere francesi da 500 l (tono)

Affinamento in bottiglia: almeno 2 mesi

Gradazione alcolica: 14 % vol

Acidità: 5,1 g / l

Confezione: 0,75 l

Imbottigliamento: 3.333 bottiglie in Dicembre 2018, senza chiarifica né filtrazione

Temperatura di servizio: 12 - 14°C