

Chardonnay Opoka Cru

2018



Caratteristiche organolettiche

colore oro intenso, quasi ambrato, con riflessi minerali. Speziato, ricco, richiama aromi di frutta secca, miele, pane e burro fuso, sottolineati da una leggera presenza di vaniglia. Dal gusto quasi sapido, persistente, con finale in crescendo. Nel bicchiere riesce subito a sviluppare la sua grandezza. In una parola: eccezionale. Vino di assoluto prestigio.

Abbinamenti consigliati

si consiglia di servire lo Chardonnay Opoka, un vino estremamente corposo, con piatti molto aromatici, come i cibi mediamente saporiti a base di funghi, lumache e tartufi (pasta, riso, gnocchi e polenta), frutti di mare e carne non grassa (oca, agnello, pollame) con diverse salse di erbe o salse cremose, e foie gras.

Potenziale d'invecchiamento

Ideale da gustare subito, con un'ottimo potenziale d'invecchiamento di oltre 15 anni.

Vitigni: Chardonnay

Denominazione: Brda - Slovenia

Nome del vigneto: Jordano

Età delle viti: 51 anni

Altimetria del vigneto: 150 - 250 m

Esposizione vigneto: sud - est / est

Tipologia di terreno: calcareo marnoso (Opoka)

Vendemmia: vendemmia manuale, uva selezionata, inizio Settembre

Vinificazione:

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

Maturazione: 23 mesi in botte di rovere da 2.500 litri

Affinamento in bottiglia: almeno 2 mesi

Gradazione alcolica: 14,0 % vol

Acidità: 5,7 g / l

Confezione: 0,75 l

Imbottigliamento: senza chiarificazione e senza filtrazione, 24 mesi dopo la vendemmia con bassi livelli di SO2. La produzione è estremamente limitata - solo 5.066 bottiglie da 0,75 l in Agosto 2020

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C