

# Chardonnay Opoka Cru

2020



## 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:** 53 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 4.000 litri, senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Pressatura soffice con pressa pneumatica.

**Maturazione:** 23 mesi in botte di rovere da 3.500 litri

**Affinamento in bottiglia:** almeno 2 mesi

**Gradazione alcolica:** 13,5 % vol

**Acidità:** 5,7 g / l

**Confezione:** 0,75 l, 1,5 l

**Imbottigliamento:** senza chiarificazione e senza filtrazione, 24 mesi dopo la vendemmia con bassi livelli di SO2. La produzione è estremamente limitata - solo 4.666 bottiglie da 0,75 l, 110 bottiglie da 1,5 l in Agosto 2022

**Temperatura di servizio:** 12 - 14 °C