

# Chardonnay

2009



## Značilnosti in opis vina

Lepo, skladno vino zmernega telesa zaznamuje bistra rumena barva. Vonj je intenziven in kompleksen. Vonjave s časom pridobivajo na vonju po belem cvetju s pridihom bele breskve in posušenega sadja ter nekoliko nežnim dotikom citrusov in začimb. V ustih se lepo razvije. Zanj so značilni sveži in živahni mineralni toni. Je dolgo obstojno, zelo očarljivo, z nežno teksturo in povsem sortno značilno.

## K hrani

Chardonnay - najbolj poznano belo suho vino - je primerno tako za sodobno ustvarjalno kuhinjo kakor za tradicionalno. Izvrsten je kot aperitiv. Lahko je tudi vino zabav. Skladen je z različnimi jedmi, kot so riževi zvitki v kombinaciji s surovo ribo (suši), ocvrte jedi na mesni, morski ali zelenjavni osnovi, solate, ne preveč začinjene testenine in rižote, bela riba na žaru ali v soli, zelenjava na žaru, njoki s paradižnikovo omako, ocvrta salama v vinu in celo ocvrt pršut s polento.

## Potencial staranja

Za pitje primeren mlad. Z zorenjem pridobiva na mineralnosti. Nekateri letniki zdržijo v steklenici tudi po deset let.

**Sorta grozdja:** chardonnay

**Vinorodni okoliš:** Brda-Slovenija, Collio - Italija

**Vinogradi:** Gredic, Ceglo, Jordano

**Starost vinogradov:** 10-23 let

**Nadmorska višina vinogradov:** 150-250 m

**Lega vinogradov:** jug-zahod/jug-vzhod

**Sestava tal:** lapor, skrilavec in peščenjak (fliš ali opoka)

**Trgatev:** ročna - sredina septembra

**Vinifikacija:**

maceracija 12 ur, vretje v inoks posodi

**Zorenje v steklenici:** najmanj mesec dni

**Vsebnost alkohola:** 13,5% vol

**Skupna kislina:** 5,4 g/l

**Velikost steklenice:** 0,75 l

**Stekleničeno:** 8000 steklenic v avgustu

**Temperatura za serviranje:** 12 °C