

Chardonnay 2012

DENOMINAZIONE:

Venezia Giulia IGT

GENERALITÀ:

Lo Chardonnay è un vino caratterizzato da un colore giallo paglierino e da un profumo intenso di mela matura. Al gusto è pieno, strutturato, grasso, ricco di mineralità. È un vino che accompagna bene delle carni bianche ma può essere comunque degustato come aperitivo.

ANDAMENTO STAGIONALE:

La stagione vegetativa del 2012 è partita con un leggero anticipo rispetto agli anni scorsi per alcune varietà, le più precoci, mentre per le varietà più tardive, il germogliamento ha rispettato il solito "calendario". Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay e Pinot Bianco, soprattutto posti alle quote più alte ed esposte hanno iniziato a germogliare l'ultima decade di marzo. Tutte le altre varietà o le stesse poste a quote più basse hanno iniziato il germogliamento dopo la prima settimana di aprile. I mesi di aprile e maggio sono stati mediamente piovosi, con delle temperature leggermente più alte rispetto alla media. Ciò ha garantito un regolare e costante accrescimento dei capi a frutto. Durante la terza decade di giugno hanno avuto corso le fioriture di tutte le varietà, quindi le allegagioni hanno goduto delle regolari piogge del mese. Nelle prime settimane di luglio si sono concentrate le uniche piogge del mese che hanno garantito il corretto apporto idrico per l'accrescimento dell'acino. Durante l'inviatura e la maturazione, fine luglio e agosto, le piogge non sono state abbondanti e le temperature un po' sopra la media ma comunque l'evoluzione aromatica delle uve è stata eccellente. Così alla fine di agosto è iniziata la raccolta, che si è svolta regolarmente.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

Provenienza: i vigneti sono dislocati tra le piane e i pendii della provincia di Gorizia

Altimetria: 130 mt. s.l.m. e 60 mt s.l.m. (zona alluvionale)

Esposizione: Sud, Sud-Est

Tipologia suolo: marne e arenarie di origine eocenica e terreni alluvionali

Densità impianti: 5.000/6.250 piante ettaro

Allevamento: cordone speronato-Guyot

Età vigneto: parte dell'impiantato del 1964, altra parte del 2001

NOTE TECNICHE:

Varietà: Chardonnay

Resa ha: 70 q.li

Epoca vendemmia: seconda decade di settembre

Conduzione: manuale

Contenitori fermentazione: vasche inox e barriques nuove

Temperatura fermentazione: 15°C - 18°C

Gradi alcolici: 12,5% Vol.

Durata fermentazione: 15 - 20 gg

Fermentazione malolattica: non svolta

Contenitori di affinamento: vasche inox e barriques nuove

Tempi di affinamento: 15% della produzione 2 mesi in barriques e 4 mesi in acciaio, un mese in bottiglia

NOTE ORGANOLETTICHE:

Giallo paglierino con riflessi dorati. È fragrante, con una vasta varietà di profumi fini ed eleganti che spaziano dalla frutta matura a note floreali di viola e taglio. In un secondo momento si avvertono note speziate e dolci. Il sapore è invitante e armonico con una piacevole freschezza.

ABBINAMENTO:

Pasta ripiena con farcia di carni bianche e formaggi, spezzatino di carni in bianco.

