

Chardonnay 2014

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.

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 fermentazioni: vasche inox e barriques nuove e usate

Temperatura fermentazione: 15°C - 18°C

Durata fermentazione: 15 - 20 gg

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

Gradi alcolici: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Giallo paglierino carico e luminoso, con riflessi d'orati. Al naso si avvertono eleganti aromi di pesca e pera matura seguite da accenni di frutta esotica. Delicate note floreali di fiori bianchi e piacevoli fragranze speziate di vaniglia. Sentori di salvia completano lo spettro aromatico. Al gusto è vivace ed equilibrato con una buona sapidità e un finale armonioso e molto fresco.

ABBINAMENTO:

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

