

Chardonnay 2015

DENOMINAZIONE:

Venezia Giulia IGT

ANDAMENTO STAGIONALE:

L'inizio dei germogliamenti per tutte le varietà è stato in linea con la media storica dell'azienda e le piante hanno potuto vegetare in condizioni di temperatura ideale e con un regolare approvvigionamento idrico.

Le prime 2 settimane di Giugno, cruciali per lo sviluppo e la fecondazione delle infiorescenze sono state caratterizzate da tempo bello ed hanno contribuito in maniera significativa al concretizzarsi del raccolto abbondante di quest'anno. Si è notato, inoltre, un incredibile aumento dell'entomofauna utile; coccinelle, forbicine, ma soprattutto api, efficientissime impollinatrici, che avevano colonizzato le nostre vigne con alveari selvatici. Luglio è stato un mese torrido, con temperature medie record (31,8 °C) che ha costretto a irrigare i terreni profondi e ciottolosi del comprensorio dell'Isonzo nel primo mattino e la notte, mentre le sortive naturali tra le falde della Ponca, in Collio, hanno idratato le piante scongiurando problemi in fase di maturazione.

Tra fine Agosto e Settembre tutte le uve hanno potuto beneficiare dell'importante escursione termica giorno-notte con picchi di 14,5 gradi di differenza. Tale fenomeno è di rilevante importanza per il metabolismo e l'evoluzione dei precursori aromatici per tutte le varietà.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

Provenienza: i vigneti sono dislocati tra le pianure 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:

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: 4 mesi in acciaio, solo il 15% della produzione 2 mesi in barriques, un mese in bottiglia

Gradi alcolici: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Giallo paglierino intenso e brillante. Gli aromi si svelano gradualmente, mettendo in risalto il fruttato di banana e albicocca, seguito da lievi note di frutta esotica e fragranti profumi di fiori gialli. Sentori di erbacee di salvia completano lo spettro aromatico. Al gusto è vivace ed equilibrato con una buona sapidità ed eleganza. Il finale armonioso e molto fresco.

ABBINAMENTO:

La sua freschezza e le sue delicate note fruttate lo rendono un ottimo abbinamento con la pasta ripiena di carni bianche e formaggi. Ideale anche con del pesce in umido.

