



CHARDONNAY 2008

DENOMINAZIONE: Venezia Giulia IGT Chardonnay

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. E' un vino che accompagna bene delle carni bianche, ma può essere comunque degustato come aperitivo.

ANDAMENTO CLIMATICO L'annata è stata favorevole dal punto di vista qualitativo. La stagione climatica è stata particolarmente piovosa nelle prime fasi vegetative, compreso il periodo della fioritura. Questo ha influito notevolmente sull'allegagione, determinando un calo nella resa dell'uva a ettaro. Al tempo stesso i grappoli radi - e le pratiche viticole agronomiche manuali (sfogliature, cimature e pulizie dei fusti) - hanno garantito una sanità ottimale. Il mese di agosto è stato meraviglioso, caldo, ventilato. Sul finire del mese e durante tutto settembre le escursioni termiche fra la notte e il giorno hanno assicurato la complessa e intensa composizione degli elementi aromatici nell'acino. La raccolta è stata gestita in maniera tranquilla, le ottime condizioni climatiche hanno permesso di controllare perfettamente il grado di maturità di ogni varietà, e di scegliere il momento di raccolta migliore per ottenere dei vini intensi all'olfatto e nello stesso tempo complessi e corposi al gusto.



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA: I vigneti sono dislocati tra le piane ed 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: 60 Q.li

EPOCA VENDEMMIA: Seconda decade di settembre

CONDUZIONE: Manuale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: Vasche in inox classiche e in parte barrique nuove

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: 18-25°C

DURATA FERMENTAZIONE: 15-20 gg.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Non svolta

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: Vasche in inox classiche e in parte barrique nuove

TEMPI DI AFFINAMENTO: 2 mesi in barriques e 4 mesi in acciaio un mese in bottiglia



NOTE ORGANOLETTICHE:

Giallo paglierino intenso e brillante. Si apre al naso con ampi sentori fruttati di frutta esotica come banana e ananas, ma anche albicocca e pera matura. In un secondo momento poi si avvertono note speziate e dolci di vaniglia. In bocca è caldo e persistente, con tannini morbidi e suadenti e con un'acidità che rimane in un giusto equilibrio con l'alcool ed un finale dove trova spazio una sapidità accattivante.

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