



## CHARDONNAY 2009

**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** I primi mesi del 2009 sono stati segnati dalla caduta regolare delle piogge, e da temperature moderate negli ultimi mesi. Già a partire dalla fase dell'allegagione, fase iniziale di crescita dei frutti successiva alla fioritura, nonché uno dei momenti più importanti dello sviluppo del futuro raccolto, si è riscontrato uno sviluppo equilibrato dei grappoli, una tendenza confermata anche nella fase dell'invasatura con acini piccoli, ricchi di precursori d'aroma e buona acidità. Lo sbalzo termico tra notte e giorno ha reso le uve particolarmente aromatiche e dolci. Un'ottima annata dunque, le uve arrivate in cantina sono state di altissimo livello qualitativo, dando vita a vini dotati di aromi intensi e variegati.



## 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.

**TEMPI DI MACERAZIONE:** nessuna macerazione

**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:

Il colore è giallo paglierino carico con riflessi dorati. Al naso è abbastanza intenso con aromi fruttati di banana e ananas e tostati di vaniglia e cannella. Il bocca è caldo e persistente, sapido e dotato di un ottimo equilibrio gustativo. Fine, armonico e molto fresco, ha tannini morbidi e suadenti in un corpo decisamente bilanciato.

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