



## CHARDONNAY 2007

**DENOMINATION:** Venezia Giulia IGT Chardonnay

**ALLGEMEINE INFORMATION:** Der Chardonnay ist ein Wein der sich durch sein strohgelben Farbton und den intensiven Duft nach reifem Apfel auszeichnet. Am Gaumen ist er ein vollmundiger Wein, gut strukturiert und mineralienreich. Ein Wein der als Begleitung helles Fleisch bedarf, aber auch als Aperitif degustiert werden kann.

**KLIMATISCHE BEDINGUNGEN** Das Klima war durch einen warmen Winter und erhöhte Frühlingstemperaturen mit geringem Niederschlag bestimmt. Das Austreiben erfolgte verfrüht mit einer sukzessiv einheitlichen Vegetationsentwicklung. Dank des Regens gegen Ende des Frühlings und Anfang August konnten sich die Trauben optimal entwickeln und reifen. Begünstigt wurde dieser Prozeß durch die beachtlichen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Der Jahrgang kennzeichnet sich durch enorme aromatische Vielschichtigkeit, duftreich und gut strukturiert mit der für die Region typischen Würzigkeit.



## CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

**HERKUNFT:** Die Weinberge liegen in den Ebenen und Hügeln der Provinz Gorizia.

**HÖHE:** 130 m über dem Meeresspiegel und 60 m (Schwemmland)

**LAGE:** Süd, Süd-Ost

**TYOLOGIE DES BODENS:** Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit, Kies in unterschiedlicher Größe, Schlack in der Schwemmmzone

**PFLANZDICHTHE:** 5.000/6.250 Pflanzen pro Hektar

**PFLERGE UND AUFZUCHT DER REBEN:** Guyot

**ALTER DES WEINBERGS:** gepflanzt 1964 und 2001



## TECHNISCHE DETAILS

**ERTRAG PRO HEKTAR:** 42 hl/ha

**WEINLESEZEIT:** zweite Septemberdekade

**LEITUNG:** Manuel

**GÄRUNGSBEHÄLTER:** klassischer Inox-Tank und teilweise neue Barrique-Fässer

**GÄRUNGSTEMPORATUR:** 18-25°C

**GÄRUNGSDAUER:** 15-20 Tage

**MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** Nicht durchgeführt

**AUSBAUBEHÄLTER:** Inox-Tank und teilweise neue Barriques

**AUSBAUDAUER:** 2 Monate im Barrique und 4 Monate im Stahltank



## SENSORISCHE DETAILS

Die Farbe ist ein auffallendes Strohgelb, leuchtend und sehr intensiv. Die Aromen betonen zuerst Banane und Aprikose, danach folgen leichte Eindrücke von Ananas und Duftnoten gelber Blumen.

**ESSEN UND WEIN:** Pasta wie zum Beispiel Tortellini oder Ravioli gefüllt mit Käse und farciertem Huhn, Kaninchen oder Truthahn; Ragout aus Huhn, Kaninchen oder Kalb