

# Chardonnay 2012

**DENOMINATION:**

Venezia Giulia IGT

**SAISONVERLAUF:**

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 degoutiert werden kann.

**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

**Typologie Des Bodens:** Tonmergel Und Sandstein Aus Eozänischer Zeit, Kies In Unterschiedlicher Grösse, Schlick In Der Schwemmzone

**Pflanzdichte:** 5.000/6.250 Pflanzen Pro Hektar

**Pflege Und Aufzucht Der Reben:** Guyot

**Alter Des Weinbergs:** Gepflanzt 1964 Und 2001

**TECHNISCHE DETAILS:**

**Rebsorte:** Chardonnay

**Weinlesezeit:** zweite September Dekade

**Leitung:** manuell

**Gärungsbehälter:** Edelstahl und neue Barriques

**Gärungstemperatur:** 15°C - 18°C

**Alkoholgehalt:** 12,5% Vol.

**Gärungsdauer:** 15 - 20 Tage

**Ausbaubehälter:** Edelstahl und neue Barriques

**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.

