



## CHARDONNAY 2006

**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** La primavera del 2006 è stata fredda e abbastanza piovosa, seguita da un'estate calda e seccata nella prima parte, fredda e piovosa nella seconda. Questo ha rallentato il normale processo di maturazione delle uve in alcuni vigneti e dunque il pH è risultato leggermente più basso della media. Buona la concentrazione zuccherina, superiore rispetto alle ultime due annate. L'inizio della vendemmia è stato anticipato di qualche giorno rispetto al 2005, ma sempre nella norma per le zone del Collio. In generale, la quantità di uva arrivata in cantina è stata leggermente minore rispetto al 2005, ma la qualità è risultata comunque ottima.



## 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 Qli.

**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 barrique e 4 mesi in acciaio



## NOTE ORGANOLETTICHE:

Il colore è di un paglierino carico, evidente, molto intenso. Gli aromi si esprimono gradualmente, mettendo in risalto dapprima il fruttato di banana ed albicocca, in seguito lievi sensazioni di ananas e fragranti profumi di fiori gialli. Avvolgente e morbida la sensazione iniziale al gusto, con un'acidità che rimane in giusto equilibrio con l'alcol ed un finale dove trova spazio una sapidità accattivante.

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