



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.