



CHARDONNAY 2010

DENOMINAZIONE: Venezia Giulia IGT

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. È un vino che accompagna bene delle carni bianche, ma può essere comunque degustato come aperitivo.

ANDAMENTO CLIMATICO Il 2010 è stata decisamente un'annata "da bianchi". L'apporto d'acqua non è mai mancato fin dalla ripresa vegetativa, proseguendo per tutta la fase di crescita e sviluppo dei germogli, la formazione delle infiorescenze e lo sviluppo dei grappoli. Ciò ha creato nelle viti un'ottima vigoria che a sua volta ha sviluppato un apparato fogliare eccezionale e molto attivo nell'elaborazione dei fondamentali precursori aromatici e nel buon equilibrio acido zuccherino delle uve. Le temperature nel periodo dell'invasatura e della maturazione non sono mai state eccessive, garantendo comunque il classico sbalzo termico notte giorno. Questo percorso ha portato a dei vini che danno particolare risalto alla componente fruttata che nel 2010 risulta molto intensa, una mineralità importante in perfetto equilibrio con la caratteristica corposità del territorio.



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:

VARIETÀ: Chardonnay

RESA HA: 60 Q.li

EPOCA VENDEMMIA: Seconda decade di settembre

CONDUZIONE: Manuale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: Vasche in inox classiche e barrique nuove

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: 15°C - 18°C

GRADI ALCOLICI: 13% Vol.

DURATA FERMENTAZIONE: 15-20 gg.

TEMPI DI MACERAZIONE: Nessuna macerazione

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Non svolta

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: Vasche in inox classiche e barrique nuove

TEMPI DI AFFINAMENTO: 15% della produzione 2 mesi in barriques e 4 mesi in acciaio, un mese in bottiglia



NOTE ORGANOLETTICHE:

Si presenta giallo paglierino carico con riflessi dorati. Il profumo è fragrante con note di fiori bianche e aromi fruttati che ricordano la banana e l'ananas. Al gusto è vivace ed equilibrato con una buona sapidità ed eleganza. Il finale armonioso e molto fresco.

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