



CHARDONNAY 2011

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

ANDAMENTO CLIMATICO La stagione vegetativa del 2011 è stata regolare nella ripresa primaverile, i mesi di maggio e giugno hanno avuto una piovosità regolare che ha garantito lo sviluppo omogeneo dei capi a frutto e la fioritura è avvenuta con condizioni climatiche ottimali. L'allegagione e l'accrescimento dell'acino allo stesso modo sono stati regolari con uno stato sanitario molto buono, grazie anche ad un clima asciutto. L'evoluzione della stagione è stata molto asciutta ed ha accelerato la maturazione delle uve, sanissime e ricche in aromi ed estratti. La vendemmia quindi è stata anticipata rispetto al solito ed ha avuto inizio a metà agosto; con uno svolgimento regolare e fin da subito ci ha fatto capire che i vini sarebbero stati profumati e strutturati, infatti i mosti avevano parametri da manuale e i profumi di fermentazione erano eccezionali. Le fermentazioni hanno avuto andamenti regolari, sempre a basse temperature. L'affinamento sulle fecce non è stata molto lunga perché i vini già a dicembre erano morbidi e rotondi. Appena imbottigliati i vini si esprimono già in modo eccezionale sono profumatissimi, caratterizzati da una grande personalità varietale, pulizia e struttura.



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: 13,5% Vol.

DURATA FERMENTAZIONE: 15-20 gg.

TEMPI DI MACERAZIONE: 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:

Giallo paglierino carico e luminoso. E' un vino dal profumo intenso ed elegante, con note fruttate di albicocca e pera matura seguite da aromi di frutta esotica. Leggere note speziate di vaniglia e note erbacee di salvia completano lo spettro aromatico. In bocca ha un gusto invitante, fresco e fragrante con una piacevole nota minerale nel lungo finale.

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