



CHARDONNAY 2010

DENOMINATION: Venezia Giulia IGT

ALLGEMEINE INFORMATION: 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 degustiert werden kann.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN 2010 war das Jahr des Weisweins. An Niederschlägen mangelte es nicht, begannen um die Zeit des ersten Wachstumsschubs und der Entwicklung der Triebe, über die Bildung der Blütenstände bis hin zur Traubenreife. Kräftige Reben konnten sich entwickeln mit einem schönen Blattwerk, was die Grundlage für aromareiche Trauben mit einem ausgewogenem Verhältnis von Zucker und Säure schuf. Die Temperaturen während des Farbwechsels und der Reifung der Trauben waren nie übermäßig hoch, womit sich die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht im üblichen Rahmen bewegten. Das Ergebnis sind Weine mit einer besonders fruchtigen Note und deutlicher Mineralität in schöner Harmonie mit dem für dieses Terroir charakteristischen Körper.



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

TYOLOGIE DES BODENS: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit, Kies in unterschiedlicher Größe, Schlack in der Schwemmlandzone

PFLANZDICHTHE: 5.000/6.250 Pflanzen pro Hektar

PFLEGE UND AUFZUCHT DER REBEN: Guyot

ALTER DES WEINBERGS: gepflanzt 1964 und 2001



TECHNISCHE DETAILS

REBSORTE: Chardonnay

ERTRAG PRO HEKTAR: 42 hl/ha

WEINLESEZEIT: Zweite Septemberdekade

LEITUNG: Manuel

GÄRUNGSBEHÄLTER: klassischer Inox-Tank und neue Barriques

GÄRUNGSTEMPORATUR: 15°C - 18°C

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.

GÄRUNGSDAUER: 15 bis 20 Tage

DAUER DER MAISCHEGÄRUNG: Keine Maischegärung

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: Nicht durchgeführt

AUSBAUBEHÄLTER: Inox-Tank und neue Barriques

AUSBAUDAUER: 15% der Produktion 2 Monate im Barrique und 4 Monate im Stahltank und ein Monat Flaschenverfeinerung



SENSORISCHE DETAILS

Von intensivem Strohgelb mit goldenen Reflexen duftet der Wein nach weißen Blüten und fruchtigen Aromen von Banane und Ananas. Am Gaumen lebhaft und balanciert, überzeugt er mit seinem vollen Körper und seiner Eleganz; harmonisches, sehr frisches Finale.

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