



Chardonnay 2013

Vitigno: Chardonnay
Zona di produzione: DOC Isonzo del Friuli - Cormòns (GO)
Natura del terreno: ghiaioso e calcareo
Altimetria media: 50 – 60 m s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot
Densità dell’impianto: 4.500 – 5.500 ceppi per ettaro
Resa per ettaro: 80 quintali
Gradazione alcolica: 13,66 % v/v
Acidità: 4,40 g/L
Zuccheri residui: 3,9 g/L
Formato disponibile: bottiglie da 0.75 L

Vinificazione:

La raccolta delle uve è avvenuta tra il 16 e il 18 settembre rigorosamente a mano. Le uve, una volta trasportate in cantina, sono state sottoposte a pressatura soffice in grani tondi. Il mosto ottenuto è stato fatto decantare a freddo per 24 ore.

In seguito la fermentazione è avvenuta in botti di acciaio a temperatura controllata, mantenuta costante tra i 18 e i 20 °C, per una durata di circa due settimane.

Il vino successivamente viene affinato sui propri lieviti per 6 mesi durante i quali vengono effettuati frequenti “battonage”.

Descrizione organolettica

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si avvertono da subito sentori di crosta di pane e di burro che accompagnano armonicamente una piacevole nota tropicale di ananas. Sapore sapido ed elegante, il retrogusto ricorda i fiori d’acacia.

Accostamenti gastronomici

Accompagna bene antipasti magri, filetti di pesce fritto e crostacei. Si consiglia di servire ad una temperatura di 10 – 12 gradi.

