



Chardonnay DOC Collio cl 75

Le sue origini non sono chiare: secondo alcuni studiosi ha “radici” mediorientali, secondo altri nasce da un incrocio spontaneo da una vite pre-addomesticata ed un vitigno proveniente dall’Illiria. È comunque originario e diffuso dalla Borgogna, il suo nome infatti deriva da Chardonnay, l’omonimo paese nella regione. A lungo confuso con il Pinot Bianco, le ricerche genetiche hanno dimostrato che è un vitigno di origine diversa decretandone ufficialmente il nome attuale.

Area di Produzione: Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)

Vitigno: Chardonnay in purezza 100%

Età Impianto: 30 anni

Sistema di Allevamento: Sistema Guyot

Vendemmia: Manuale – primi quindici giorni Settembre

Resa per ettaro: 60-70 q.li/Ha

Caratteristiche:

Processo di Produzione

Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico dei mosti, successiva lunga e lenta fermentazione alcolica con temperature non superiori ai 18 °C con lieviti selezionati, affinamento in vasche d’acciaio termocontrollate fino alla primavera successiva.

Caratteristiche organolettiche:

Colore e aspetto: Giallo paglierino leggermente carico

Bouquet: Delicatamente di frutti esotici, di banana ed ananas

Gusto: Morbido, pieno e persistente

Temperatura di servizio: 10-12° C

Suggerimenti d’uso: Perfetto come aperitivo, adatto ad antipasti e a piatti a base di pesce. Ottimo con primi a base di pasta, minestre in brodo e risotti alle erbe.

Da consumare entro: 24-36 mesi.

Calice raccomandato: Calice Kurtin

Premi:

90/100 – Merano Wine Festival- IT (2016)

