



## CHARDONNAY Collio DOC

### UVE

Chardonnay

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Esposizione: sud, est e ovest.

Suolo: il terreno deriva dalla disgregazione delle marne e arenarie stratificate presenti nel sottosuolo della zona DOC Collio ed è tendenzialmente argilloso nelle zone più alte con componenti più fini nelle zone pedecollinari.

Microclima: temperature miti con primavere piovose, estati calde e siccitose.

Sistema di allevamento: Guyot e Sylvoz

Densità di impianto: 4000-7000 ceppi/ettaro

Età dei vigneti: 15-35 anni

### VINIFICAZIONE

Fermentazione: dopo una pressatura soffice, la fermentazione si svolge in tini di acciaio inox per circa 10 giorni con controllo della temperatura.

Affinamento: dopo la fermentazione il vino riposa sulle fecce fini per tutto l'inverno fino al momento dell'imbottigliamento in primavera.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Note fragranti di mela Golden e banana, fiori d'acacia e crosta di pane. Struttura ricca, con una vena minerale spiccata ed una lunga persistenza.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Perfetto come aperitivo. Scampi e gamberetti, primi piatti con verdure e risotti, pollame e pesce al forno.

### POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Può affinare alcuni anni in bottiglia.

