



CHARDONNAY Isonzo del Friuli DOC

TRAUBEN

Chardonnay

EIGENSCHAFTEN DES WEINBERGS

Terrain: ebenes Gelände, Boden mit mäßiger tonhaltiger Zusammensetzung auf einem stark ausgeprägten Bodenskelett.

Mikroklima: milde Winter und heiße Sommer. Auf den nördlich ausgerichteten Hängen der Region gelegen, die Alpen schützen die Zone vor den kalten, aus dem Norden stammenden Winden.

Reberziehung: Guyot und doppelter Pendelbogen

Weinstock-Dichte: 3000-6000 Weinstöcke / Hektar

Alter der Weinberge: 15-30 Jahre

VINIFIKATION

Gärung: von Reinzuchthefen eingeleitet, in Inox-Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur.

Ausbau: Der Wein ruht in Inox-Edelstahlbehältern bis zum nachfolgenden Frühling, wenn die Flaschenabfüllung erfolgt.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Er kombiniert auf wunderbare Weise sein lebhaftes, knackiges und fruchtiges Aroma mit einem Geschmack von großer Geschmeidigkeit. Der Alkoholgehalt, die Säure und die Struktur erreichen eine harmonische Verbindung in diesem Wein von großer Vielseitigkeit. Von strohgelber Farbe mit leicht goldenen Reflexen. An der Nase hat er eine gute Intensität und Finesse mit delikaten Duftnoten von Jasmin, lang anhaltenden Anklängen von Golden-Delicious Apfel und einem Hauch von Banane. Einladender Geschmack, frisch, knackig und von guter Struktur, mit einem leichten Nachgeschmack, der an frische Mandel erinnert.

SERVIERTEMPERATUR

10-12°C

WEIN-SPEISEN-KOMBINATION

Krustentiere, Meeresfrüchte, Getreidesuppe, Trüffel.

REIFEPOTENZIAL

Ausgezeichnet als junger Wein zu genießen, der Wein kann aber auch noch einige Jahre in der Flasche reifen.

