



## SCHEDA DESCRITTIVA DELLO “CHARDONNAY”

**Tipo di terreno:** originato dal rilievo eocenico che ha determinato la diffusione di una estesa zona di materiali colluviali al suo intorno e marne e arenarie appartenenti alla formazione flyschoidi che danno origine a un substrato roccioso.

**Prodotto con uve:** Chardonnay

**Comune di produzione:** Farra d'Isonzo, Mossa, San Lorenzo Isontino, Dolegna del Collio

**Esposizione:** sud-ovest, nord-est.

**Denominazione:** IGT

**Tenore d'alcool:** 13 %

**Acidità:** 5,60 ÷ 6,60 ‰

**Prima annata prodotta:** 1980

**Epoca di vendemmia:** Primi di Settembre

**Durata del vino prevista:** 3 – 4 anni.

**Affinamento:** Il vino viene lasciato affinare sui lieviti in vasche d'acciaio circa sei mesi e qualche mese in bottiglia.

Disponibile anche con **tappo a vite** modello Stelvin della ditta francese Pechiney: abbiamo deciso per questa chiusura molto tecnica per mantenere intatta la fragranza e le qualità organolettiche ottenute dapprima in vigna e poi in cantina.

**Esame degustativo:** Chardonnay da uve chardonnay vinificate in bianco.

Ha colore paglierino brillante, con riflessi verdolini, profumo intenso, fruttato (quando giovane banana - golden matura), leggermente aromatico, ha ottima persistenza. Tale vino esalta gli aromi naturali del vitigno in modo molto avvertibile.

**Da accompagnare con:** Si abbina con pesci salsati della grande e della nuova cucina, crostacei e creme di verdure. Particolarmente felice il ricordo di un accoppiamento con una zuppa di coda di rospo in crosta.

