



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 flyschoidale 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.

