



CHARDONNAY DOC COLLIO

DESCRIZIONE

Vino bianco fermo

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Gorizia

VARIETÀ

Chardonnay 100%

VENDEMMIA

Prima settimana di Settembre

ANNO RACCOLTA UVE

2021

GRADO ALCOLICO

13% vol.

VINIFICAZIONE

Dopo la pigia-diraspatura si effettua una pressatura soffice e lunga, quindi si procede con la decantazione statica a freddo del mosto. In seguito con l'ausilio di lieviti selezionati si fa fermentare il mosto per due settimane ad una temperatura controllata di 17-18°. Seguono sei mesi di affinamento in vasche di acciaio, durante le quali vengono effettuate periodiche operazioni di batonnages delle fecce fini. In primavera dopo la filtrazione, il vino viene imbottigliato e dopo un mese è pronto per la commercializzazione.

CARATTERISTICHE

Di colore giallo dorato intenso, l'impatto olfattivo è di buona intensità, caratterizzato da richiami di pesca e fiori bianchi. Fresco il palato e di buona persistenza.

ABBINAMENTI

Si accompagna bene a primi piatti e secondi delicati, anche con carni bianche.

Temperatura di servizio: 10°-12° C.