

CHARDONNAY

DOC Friuli Colli Orientali



Quest'uva, tra le più coltivate al mondo, interagisce al massimo con suolo e microclima: traduce perfettamente nel bicchiere il luogo in cui è cresciuta, posto che sia accudita da una viticoltura attenta a preservare la fisiologia della vite e rispettosa degli equilibri ambientali. Per noi, che mettiamo in cima alle nostre priorità quella di realizzare “vini del luogo”, confrontarsi con lo Chardonnay è importante. I suoi descrittori ci confermano che la strada è giusta: mineralità spiccata, nervo scattante, eleganza flessuosa rappresentano la costante che marca il nostro Chardonnay, pur nella diversità delle annate. Un vino che non teme un lungo cammino negli anni.

LE UVE	100% chardonnay
IL VIGNETO	Sul nostro ronco di Gramogliano con esposizione Est, allevamento a guyot ed età media delle viti di 25 anni
IL SUOLO	Marne e arenarie eoceniche, localmente chiamate “ponca” (<i>flysch</i>) con venature di argilla
LA VENDEMMIA	Manuale, con raccolta in cassetta – resa di 60 q/h
LA VINIFICAZIONE	Pigiadiraspatura delle uve. Pressatura soffice. Raffreddamento del mosto a 12°C. Decantazione statica di 36 ore. Fermentazione a temperatura controllata di 18/20°C in acciaio. Una percentuale viene vinificata in legno, con successivo <i>batonnage</i> . Dopo 9/12 mesi va in bottiglia dove resta per altri 9/12 mesi prima della commercializzazione
L'ASSAGGIO	Colore giallo paglierino lucente. L'olfatto restituisce un naso pulito e spiccatamente minerale che riporta ai suoli che hanno generato questo vino. I profumi si armonizzano in un bouquet elegante e composto in cui sono distintivi la pesca bianca e una lieve crosta di pane. Al palato è fresco, secco e la sua lunga stoffa setosa accompagna verso frutta matura e lievissime e delicate note di vaniglia