



COLLIO CHARDONNAY



KLASSIFIZIERUNG: Weißwein mit DOC (kontrollierte Herkunftsbezeichnung)

HERSTELLUNGSGEBIET: COLLIO

Gemeinde von San Floriano del Collio – Ortschaft Ascì, Ortschaft Valerisce

ANGEPLANZET FLÄCHE: 1,40 Hektare

TRAUBENSORTE: 100% Chardonnay

BODEN: Hügelig, bestehend aus mergel- und sandsteinhaltigen Schichtboden eozäner Herkunft

ERTRAG PRO HEKTAR: 70 – 80 Zentner

ZIEHFORM: Guyot, Doppelstrebogen

WEINLESE: Handweinlese, bis zum 10. September

VINIFIZIERUNG: Abbeeren und Quetschen der Trauben und darauffolgende pelliculare Mazeration für mindestens 12 Stunden bei 10 °C. Sanfpresen und Mostreinigung zur statischen Dekantierung. Alkoholischen Fermentation für 8-10 Tagen bei kontrollierter Temperatur bei 16-18 °C.

Reifung der Feinhefe "sur lie" in Edelstahlbottichen mit periodischen Batonnage

ALKOHOLGEHALT: 13 – 13,50% Vol. (je nach Jahrgang)

FARBE: Leuchtendes Strohgelb

DUFT: Stark, fein und elegant. erinnert an Brotkruste und grünes Apfel

GESCHMACK: Trocken, dicht, frisch und ausgewogen

GASTRONOMISCHEN EMPFEHLUNGEN: Begleitet Hauptspeisen, weißes Fleisch und Fischgerichte

SERVIERTEMPERATUR: 10 – 12 °C