

MUSIC

Collio Chardonnay



CLASSIFICAZIONE: Vino Bianco DOC COLLIO

ZONA DI PRODUZIONE: COLLIO

Comune di San Floriano del Collio, Località Asci

SUPERFICIE VITATA: Ha 1,5

UVE: 100 % Chardonnay

TERRENO: Collinare, costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica (Ponca)

RESA PER ETTARO: 70 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: Diraspapigiatura delle uve e successiva macerazione pellicolare per 18 ore a temperatura di 15°C. Pressatura soffice e pulizia per decantazione statica del mosto ottenuto. Fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura controllata di 17-18 °C. Affinamento sulle fecce nobili in serbatoi di acciaio con periodici batonnage per almeno quattro mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 – 14 % vol. (a seconda dell'annata)

COLORE: Giallo paglierino carico

PROFUMO: Note fini di crosta di pane e crema pasticciera, alternate da sensazioni fienose e di mela Golden

SAPORE: Secco e di ottima freschezza. Si distingue nella persistenza delle note sapide e nocciolate in bocca.

ACCOSTAMENTI: Accompagna eccellentemente primi piatti, carni bianche saporite e piatti di pesce mediterraneo.

INVECCHIAMENTO: Fino a 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12 °C



Due Bicchieri Gambero Rosso - Chardonnay 2017



3 Viti - Guida VITAE AIS - Chardonnay 2023, 2022, 2021, 2020, 2018



4 Grappoli - Guida Bibenda - Chardonnay 2015