



COLLIO CHARDONNAY

DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di Farra d'Isonzo, San Floriano e Cormòns

VITIGNO

Chardonnay

TERRENO

Collinare. Costitutosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate). Impermeabile, provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Segue la fermentazione in vasche d'acciaio. Il vino viene poi lasciato riposare per circa sei mesi sui lieviti e qualche mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con sfumature dorate. Profumo di frutta esotica, tra cui spicca l'anasas, e di frutti quali la mela e la pera. Al palato risulta avere un'ottima struttura e un buon equilibrio tra sapidità e freschezza.

FORMATO BOTTIGLIE

0,375 l - 0,75 l - 1,5 l

