

Chardonnay 2021



Vino raffinato, complesso e vellutato dai molteplici sentori floreali e fruttati.

Chardonnay D.O.C. Friuli Colli Orientali 2021 – 15,5 % vol.

Vitigno internazionale tra i più amati al mondo ha trovato un terroir d'eccellenza sulle colline del Friuli orientale, esprimendo il suo potenziale eclettico in vini raffinati, complessi e vellutati dai molteplici sentori floreali e fruttati. Allevate in prevalenza a Guyot, le viti del nostro Chardonnay, allevate nei dolci colli friulani, beneficiano dell'inimitabile flysch del Friuli, terreno composto da un impasto di marne e arenarie di origine eocenica stratificatesi nel corso dei millenni, che conferisce ai nostri vini sapidità e mineralità uniche.

La vendemmia 2021 si è svolta durante la prima metà di settembre. L'uva sana e perfettamente matura viene raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo, viene quindi sofficemente pressata, ed il mosto così ottenuto è chiarificato per decantazione. Segue la fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino viene mantenuto alcuni mesi sui lieviti, per aumentarne complessità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Una volta imbottigliato, riposa in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Giallo paglierino intenso.

Palato:

Cremoso, ricco e materico. Vino elegante e armonico, sorretto da una vivace acidità. È dotato di una buona mineralità che ne agevola la persistenza.

Naso:

Vivace, fine, complesso e dinamico. Delicate note di fiori di sambuco e acacia si uniscono a fragranze fruttate di mela Golden, pesca bianca, limone e pera Williams. Delicate note di frutti tropicali come litchi, papaya e mango si sposano a gradevoli sentori di crema pasticceria.

Abbinamenti:

Particolarmente indicato per accompagnare primi piatti, carni bianche, formaggi freschi, piatti a base di pesce.

Chardonnay 2021

One of the world's best-loved international grape varieties, Chardonnay 2021 has found an optimal terroir in the hills of eastern Friuli, expressing its eclectic potential in polished, complex, velvety wines with a multitude of floral and fruity aromas.

Our Chardonnay vines are mainly Guyot-trained and have their roots in the Ponca soil (Cormons flysch in technical terms), which is composed of marl and sandstone of Eocene origin, stratified under the sea over the millennia, lending our wines a unique tanginess and minerality.

The harvest took place during the first half of September. The healthy and perfectly ripe grapes were hand-picked in small crates, to preserve the integrity of the fruit. After gentle destemming the fruit was left to macerate for a short period, then softly crushed, and the must obtained was clarified by decantation. Temperature-controlled fermentation followed in stainless steel vats. At the end of fermentation, the wine was kept on the lees for a few months to increase its complexity, creamy texture and suitability for ageing. Once bottled, it matured in temperature-controlled rooms.

Tasting notes

Color:

Intense straw yellow.

Palate:

Creamy and rich in texture. Elegant and harmonious wine, supported by an excellent acidity. It has a good minerality which eases its persistence.

Nose:

Intense, smart, complex and dynamic. Sweet notes of elderflower and acacia, blend with fruity fragrances of Golden apple, white peach, lemon and Williams pear. Delicate notes of tropical fruits such as lychee, papaya and mango are combined with pleasant notes of pastry.

Food pairings:

Particularly well-matched with first courses, white meats, fresh cheeses and fish dishes.