

Chardonnay 2020



Chardonnay D.O.C. Friuli Colli Orientali 2020 – 13 % 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, affondano le radici nella Ponca (flysch di Cormons in termini tecnici), terreno composto da marne e arenarie di origine eocenica stratificate sotto i mari nel corso dei millenni, che conferisce ai nostri vini sapidità e mineralità uniche.

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

La vendemmia si è svolta durante la seconda metà di settembre. L'uva sana e perfettamente matura è stata raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo, è stata quindi sofficemente pressata, ed il mosto così ottenuto è stato chiarificato per decantazione. È seguita la fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino è stato 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 con note dorate.

Palato:

Dalla netta corrispondenza olfattiva, impatta complesso e di corpo. Si presenta armonico e morbido senza mai risultare pesante, allunga con piacevoli note fruttate fondendosi in una succosa e fresca acidità sapida, rendendo ottima la persistenza. Di grande piacevolezza, si conclude nitidamente in una vivida nota minerale e salmastra.

Naso:

Di grande intensità e finezza, elegante e verticale. Si apre con note floreali di glicine, mimosa, gelsomino, biancospino e sambuco, accompagnate da raffinate fragranze fruttate di mela renetta, lime, pesca bianca e pera ruggine. Prosegue con gradevoli sentori agrumati di lime e scorza di arancia, delicati frutti tropicali quali ananas, papaya, mango, per chiudere con una soave essenza di timo e muschio bianco.

Abbinamenti:

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

Chardonnay 2020

One of the world's best-loved international grape varieties, Chardonnay 2020 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 (Cormòns 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 month 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 with golden hues.

Palate:

A complex and full-bodied impact with clear olfactory correspondence. Harmonious and soft without heaviness, extending into pleasant fruity notes blending with a fresh, lipsmacking acidity, making for excellent persistence. Very enjoyable, it closes on a marked mineral and salty sensation.

Nose:

Of very vibrant and great intensity and stylish, elegant and vertical. It opens with floral notes of wisteria, mimosa, jasmine, hawthorn and elderflower, accompanied by polished fruity fragrances of rennet apple, lime, white peach and pear. It continues with pleasant citrus notes of lime and orange peel, delicate tropical fruits such as pineapple, papaya and mango, and closes on a silky essence of thyme and white musk.

Food pairings:

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