

Chardonnay

Tipo di terreno: Marne prevalenti e arenarie appartenenti alla formazione flyschioide di età eocenica che danno origine a un substrato roccioso che trasformandosi forma la “ponca” caratteristica della zona Collio.

Prodotto con uve: CHARDONNAY 100%

Prima annata prodotta: 1980

Esposizione: sud-ovest, nord-est.

Tenore d'alcool: 13%

Acidità: 6,20 ÷ 6,80 ‰

Durata del vino prevista: 3 – 4 anni.

Esame degustativo: Chardonnay da uve chardonnay vinificate in bianco. Ha colore paglierino brillante, con riflessi verdolini, profumo intenso, fruttato (quando giovane banana – golden matura), leggermente aromatico, ha ottima persistenza.

Tale vino esalta gli aromi naturali del vitigno in modo molto avvertibile. Si abbina con pesci salsati della grande e della nuova cucina, crostacei e creme di verdure. Particolarmente felice il ricordo di un accoppiamento con una zuppa di coda di rospo in crosta.

