

CHARDONNAY

D.O.C. Friuli Isonzo

temp. servizio: 10/12°C

tipi di chiusure: tappo
tradizionale

capacità: 750 ml

uvaggio:
100% uve Chardonnay

origine vitigno: Francia

Note degustative: Di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Fine, elegante, nobile. Ha un profumo che ricorda la mela e la crosta di pane fresco. Ha un sapore grasso, invitante, con richiami di mela e di fiore d'acacia.

Vinificazione: Pigiadiraspatura immediata all'arrivo in cantina delle uve, raccolte a una temperatura di 22°C e pressatura soffice. Raffreddamento del mosto a 15°C e decantazione per una notte. Travaso del mosto pulito con inoculo dei lieviti selezionati. Fermentazione a 18°C per 12 giorni. Travaso e affinamento in vasca d'acciaio, dove rimane per 3 mesi sui propri lieviti.

Abbinamenti consigliati: Vino da aperitivo, adatto a una vasta gamma di antipasti magri, minestre, piatti a base di uova o di pesce. Quanto alla cucina locale friulana può essere abbinato ai vari risotti alle erbe, specie se con gli asparagi selvatici (urtiçons) o con i germogli di silene (sclopit). Ottimo anche con insalata di granchio, cappelunghes, insalata di polpo con patate lesse e prezzemolo.

Varietal: 100% Chardonnay

Grape origin: France

Bottle types: 750 ml

Serving temperature: 10/12°C

Closure: Traditional cork

Tasting notes: Straw-yellow colour with golden highlights. Fine, elegant, noble. Fragrance reminiscent of apple and fresh bread crust. Rich and inviting flavour with hints of apple and acacia flowers.

Vinification: Grapes harvested at a temperature of 22°C are destemmed and crushed immediately at arrival in the winery, and softly pressed. Cooling of the must at 15°C and one night decanting. Racking of the clean must and inoculation of selected yeasts. Fermentation at 18°C for 12 days. Racking and refinement in stainless steel vats, where he remained for three months on its lees.

Food pairing suggestions:

Aperitif wine, suitable for a wide range of low-fat appetizers, soups, egg or fish dishes. As for the Friulian cuisine, it can be served with various herb risotto, especially with wild asparagus (urtiçons) or with Silene sprouts (sclopit). Excellent with crab salad, razor shell clams, octopus salad with potatoes and parsley.

Satz: 100% Chardonnay

Herkunft des Weinstocks:
Frankreich

Verfügbare Formate: 750 ml

Serviertemperatur: 10/12°C

Verschluss: Traditioneller Korken

Duft- und Geschmacksnoten: Strohgelb mit goldfarbenen Reflexen. Fein, elegant und edel. Das Bouquet erinnert an Äpfel und an Rinde von frisch gebackenem Brot. Der Geschmack ist ölig und einladend und verweist auf Äpfel und Akazienblüten.

Vinifizierung: Sofortiges Entrappen und Keltern im Traubenkeller, Weinlese bei 22°C und weiche Pressung. Abkühlung des Mostes bis auf 15°C und Dekantierung über Nacht. Abziehen des geklärten Mostes und Inokulierung mit selektierten Hefen. 12 Tage Gärung bei 18°C. Zum Ausbau in Edelstahltanks umgefüllt, wo bleibt drei Monate lang auf der Hefe.

Empfohlene Speisen:

Ein Wein für den Aperitif, passt zu einer Reihe von leichten Vorspeisen, Suppen und Eier- oder Fischgerichten. In Bezug auf die friaulische Küche oft zusammen mit den Kräuter-Risottos, besonders mit Wildspargel (urtiçons) oder mit Leimkrautspitzen (sclopit). Sehr gut auch zu Krebsalat, Scheidenmuscheln, Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Petersilie.



i feudi di Romans



Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE n. 1234/07
Campaign financed by EU Regulation n. 1234/07