



# COLLIO CHARDONNAY



**CLASSIFICAZIONE:** Vino Bianco a Denominazione di origine Controllata

**ZONA DI PRODUZIONE:** COLLIO

Comune di San Floriano del Collio – Località Asci, Località Valerisce

**SUPERFICIE VITATA:** Ha 1,40

**UVE:** 100 % Chardonnay

**TERRENO:** Collinare, costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica

**RESA PER ETTARO:** 70 – 80 q.li

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot, doppio capovolto

**VENDEMMIA:** Manuale, entro la prima decade di settembre

**VINIFICAZIONE:** Diraspigiatura delle uve e successiva macerazione pellicolare per 12 ore a temperatura di 15°C. Pressatura soffice e pulizia per decantazione statica del mosto ottenuto. Fermentazione alcolica per 8-10 giorni a temperatura controllata di 16-18 °C.

Affinamento sulle fecce nobili “sur lie” in serbatoi di acciaio con periodici batonnage

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13 – 13,50 % vol. (a seconda dell'annata)

**COLORE:** Giallo paglierino brillante

**PROFUMO:** Intenso, fine ed elegante, ricorda la mela verde e la crosta di pane

**SAPORE:** Secco, di corpo, fresco ed equilibrato

**ACCOSTAMENTI:** Accompagna primi piatti, carni bianche e piatti di pesce

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 – 12 °C