



## CHARDONNAY

### D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

UNO DEI VITIGNI A BACCA BIANCA PIÙ DIFFUSI AL MONDO. È NATO IN BORGOGNA, DOVE COSTITUISCE LA COMPONENTE FONDAMENTALE DELL'UVAGGIO DI ALCUNI PRESTIGIOSI VINI COME LO CHAMPAGNE. GIUNGE IN FRIULI VENEZIA GIULIA ALLA FINE DEL XIX SECOLO, DOVE, TROVANDO FAVOREVOLISSIME CONDIZIONI AMBIENTALI, SI È ECCELLENTEMENTE ADATTATO.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Vitigno:** Chardonnay in purezza

**Tipologia di vino:** Bianco secco

**Nome vigneto:** "Casa", situato nel Comune di Cividale del Friuli

**Natura del terreno:** Rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri micro-elementi

**Altitudine:** 150 mt. slm

**Anno impianto:** 1977

**Esposizione:** Sud

**Produzione di uva per ettaro:** 70 q.li

**Forma di allevamento:** Cappuccina

**Vendemmia:** Non molto tardiva; manuale con cernita delle uve

**Vinificazione:** L'uva raccolta viene delicatamente diraspata. Segue pressatura soffice delle uve ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. La vinificazione prosegue con la fermentazione alcolica a temperatura controllata (18°-20°C) in recipienti di acciaio inox. Terminata la fermentazione, il vino viene affinato per 3-4 mesi in serbatoi di acciaio inox, avendo particolare cura nella conservazione ed evoluzione delle "fecce nobili", con delle frequenti movimentazioni.

#### SCHEDE ORGANOLETTICA

**Gradazione alcolica:** 13,0% vol.

**Acidità totale:** 5.5 gr./l.

**Temperatura di servizio:** 10-12 gradi

**Periodo di conservazione:** 2/3 anni

**Note sensoriali:** Vino dal colore giallo paglierino con sfumature tendenti al verdognolo. Nel profumo delicato e fruttato si distinguono la mela, i fiori di acacia. Al palato si presenta invitante discreto e finissimo.

**Abbinamenti gastronomici:** Ideale come aperitivo. Ottimo con antipasti magri, zuppe, piatti a base di uova e pesce, crostacei e molluschi.



## CHARDONNAY D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

ONE OF THE WORLD'S MOST WIDESPREAD WHITE GRAPE VARIETIES. IT ORIGINATES FROM BURGUNDY, WHERE IT MAKES UP THE MOST IMPORTANT INGREDIENT IN THE VINTAGE OF SOME PRESTIGIOUS WINES SUCH AS CHAMPAGNE. AT THE END OF THE 19TH CENTURY IT ARRIVED IN FRIULI, WHERE IT HAS ADAPTED WONDERFULLY, THANKS TO THE EXTREMELY FAVOURABLE CLIMATIC CONDITIONS OF THIS REGION.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

**Grape variety:** Chardonnay in purity

**Wine typology:** Dry white

**Vineyard name:** "Casa", located in the municipality of Cividale del Friuli

**Nature of soil:** Marnous-arenaceous rocks of eocenic origin rich in mineral salts and many other micro-elements

**Altitude:** 150 m a.s.l.

**Year of planting:** 1977

**Exposure:** South

**Grape yield per hectare:** 70 qt.

**Growing technique:** "Cappuccina"

**Harvesting:** Not very late; manual with grapes selection

**Vinification:** Once the grapes have been picked, they are delicately destemmed. Soft pressing of the grapes follows and the obtained must is clarified through decantation. The vinification continues with the alcoholic fermentation, which takes place in temperature controlled (18°C-20°C) stainless steel tanks. Once the fermentation is complete, the wine is refined in stainless steel vats for 3-4 months. Particular care is taken in the preservation and evolving of "noble" dregs, by means of frequent stirring.

### INFORMATION ORGANOLEPTIC

**Alcohol content:** 13.0% vol.

**Total acidity:** 5.5 g/l

**Serving temperature:** 10°C-12°C degrees

**Preservation time:** 2/3 years

**Sensory properties:** Straw-yellow colour with greenish tinges. In its delicate, fruity aroma apple and acacia flowers stand out. Appetizing, discreet and extremely refined on the palate

**Gastronomic combinations:** Ideal as an aperitif. Excellent with lean starters, soups, egg- and fish-based dishes, shellfish

EINE DER WELTBERÜHMTESTEN WEISSBEERENREBEN. IHR HEIMATORT IST DAS BURGUND, WO DIESE REBE EINE DER HAUPTKOMPONENTEN FÜR RENOMMIERTE ASSEMBLAGEN, WIE Z.B. DER CHAMPAGNER, IST. SIE KOMMT AM ENDE DES 19. JHD. INS FRIAUL, WO SIE SEHR GÜNSTIGE UMWELTVERHÄLTNISSE VORFINDET, AN WELCHE SIE SICH HERVORRAGEND ANGEPASST HAT.

### TECHNISCHE DATEN

**Rebsorte:** Chardonnay reinsortig

**Weintypologie:** Trockener Weißwein

**Name des Weinberges:** "Casa", liegt in der Kommune Cividale del Friuli

**Bodenbeschaffenheit:** Mergel-Sandsteinfelsen aus dem Eozän, reich an Mineralsalzen und vielen anderen Mikroelementen.

**Höhe:** 150 m ü. M.

**Anbaujahr:** 1977

**Exposition:** Südlich

**Hektarertrag:** 70 hl/ha

**Erziehungsförm:** Bogenstamm

**Weinlese:** Die Lese erfolgt nicht sehr spät, von Hand gepflückt mit Sortierung der Trauben.

**Vinifikation:** Die abgelesenen Trauben werden vorsichtig abgebeert. Danach werden die Trauben leicht gepresst und der daraus entstandene Most wird dekantiert und geklärt. Die alkoholische Gärung setzt die Vinifikation fort, dabei wird die Temperatur in Inox-Tanks ständig unter Kontrolle gehalten (18°-20°C). Nach der Gärung, wird der Wein während 3-4 Monaten in Inox-Tanks verfeinert, wobei besonders auf die Konservierung und Evolution des „Schönungstrub“ geachtet wird, der Most wird mehrmals in Bodennähe abgelassen und nach oben in den Behälter gepumpt.

### INFORMATIONEN ORGANOLEPTISCHEN

**Alkoholgehalt:** 13.0 %V

**Säuregehalt:** 5.5 g/l

**Serviertemperatur:** 10-12 Grad

**Konservierung:** 2/3 Jahre

**Wahrnehmungsnoten:** Strohgelber Wein mit deutlich grünen Reflexen. Feine und fruchtige Duftnoten, die an Apfel und Akazienblüten erinnern. Am Gaumen präsentiert er sich einladend, diskret und vornehm.

**Speisenempfehlung:** Ausgezeichneter Aperitifwein. Hervorragend zu fleischlosen Antipasti, Suppen, Eier und Fischgerichten, Muscheln und Krustentiere.

