



Vôs da Vigne

CHARDONNAY



- Vitigno: 100% Chardonnay. Collio DOC
- Area di produzione: 2 ettari di proprietà nel Podere Ronco Antico, località Dolegna del Collio in provincia di Gorizia, terreno collinare caratterizzato da marne eoceniche.
- Coltivazione: L'allevamento è con sistema capovolto, con una densità d'impianto di 3.500 ceppi per ettaro e una resa di 65 quintali per ettaro. La vendemmia, interamente manuale, è effettuata a metà settembre.
- Tecnica di produzione: La fermentazione del mosto fiore avviene a temperatura controllata dopo una breve macerazione a freddo delle bucce. L'affinamento sui propri lieviti ha luogo in acciaio. L'imbottigliamento viene effettuato nel mese di maggio.
- Gradazione alcolica: 13,5 vol.
- Acidità totale: 5,2 gl.
- Residuo zuccherino: 2 gl.
- Capacità di invecchiamento: 3-4 anni.
- Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.
- Profumo: Fruttato con sentori di frutta matura.
- Sapore: Fine, di buon corpo, armonico.
- Servizio: Ideale con antipasti, minestre di verdura, risotti di pesce, secondi piatti di pesce. Servire a 8 - 10° C.

Bottiglie da 750 ML.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vôs da Vigne
il concerto del gusto