

I CLASSICI

CHARDONNAY

I.G.T. VENEZIA GIULIA



ZONA DI PRODUZIONE

Cormòns, in zona Murzùl

VITIGNO

100% Chardonnay, da due impianti diversi: uno risalente al 1990 e l'altro più recente.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 - 5.000 piante per ettaro

PRODUZIONE MEDIA

40 hl per ettaro

VENDEMMIA

Manuale, a fine settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il 90% del prodotto è sottoposto ad una fermentazione alcolica a temperatura controllata ed affinamento sui lieviti per circa quattro mesi in acciaio. Il restante 10% fermenta e matura in barrique per sei mesi sui suoi lieviti (rovere francese, Nevers, tronçais).

IMBOTTIGLIAMENTO

Fine aprile

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino bianco di grande struttura, con gradazione elevata e buona acidità.

Fine ed elegante con profumi che ricordano la mela, i fiori d'acacia e la banana.

Invecchiato si evolve nel bouquet piacevolissimo che ricorda l'artemisia.

ACIDITÀ

5,2 g/l

GRADAZIONE

13,5% vol.

ABBINAMENTO

Vino da aperitivo, adatto ad una vasta gamma di antipasti magri ma anche a minestre e piatti a base di pesce. Nella cucina locale viene abbinato a risotti alle erbe, specie se con asparagi selvatici, insalate di granchio, cappelunghie, insalate di polpo con patate lesse e prezzemolo.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

10° - 12°C

MAGNÁS