

CHARDONNAY Quercus

Diretto, leggero e rinfrescante. (image)

Colore, aroma e gusto

Aspetto: giallo paglierino. Diretto, leggero e rinfrescante

Aroma: un ampio spettro di aromi - dalla mela, melone e pesca fino all'ananas.

Gusto: liscio e corposo, dal finale vellutato.

Consiglio del sommelier

Abbinamenti: si distingue con cotolette di vitello o maiale, piatti di pesce speziati e piatti di pasta dal gusto deciso.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Potenziale di invecchiamento: fino a 3 anni.

Metodo di produzione

Origine

Area vinicola di Brda (Collio sloveno)

Versante di impianto: sud-ovest, sud, ovest

Tipo di vigneto: terrazzato

Altezza s.l.m.: 80 - 200 m

Forma di allevamento: Guyot semplice

Densità di impianto: 4000 - 5000 piante/ha

Età dei vigneti: 10 - 30 anni

Tipo di terreno: marne e arenarie

Clima: submediterraneo misto di aria calda marina e freddi venti alpini

Uva

Varietà: 100% chardonnay

Vendemmia: esclusivamente manuale

Fermentation: 100 % in acciaio inox
: 100% in acciaio inox, 6 mesi »sur lie«

Fermentazione malolattica (MLF): no

Premi

	Year and the name of the evaluation	Vintage	Award
2020	Chardonnay du Monde	2019	Silver Medal
2015	Vino Ljubljana	2011	Gold Medal
2015	Chardonnay du Monde	2011	Silver Medal

Parametri

Annata: 2019

Alcol : 13,5 % vol

Acido complessivo: 5,0 g/l

pH: 3,46

Residuo zuccherino: 5,2 g/l

