



COLLIO CHARDONNAY

Bezeichnung
Collio

Lage der Weinberge
Gemeinden Farra d'Isonzo, San Floriano und Cormons

Rebsorte
Chardonnay

Boden
Hügelig. Er entstand im Eozän und besteht aus einer Abfolge von Mergeln (Schluffen und kalkhaltigen Tonen) und Sandsteinen (zementierte Sande). Er ist undurchlässig, so dass Oberflächenwasser abfließt und der Boden erodiert.

Erziehungsform
Guyot

Erntemethode
Von Hand

Weinbereitung
Nach der Ernte werden die Trauben von den Stielen getrennt. Der Saft und das Fruchtfleisch werden kalt eingemaischt und anschließend durch sanftes Pressen von den Schalen getrennt. Es folgt die Gärung im Stahltank. Anschließend ruht der Wein für sechs Monate auf der Hefe und einige Monate in der Flasche.

Eigenschaften
Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Aromen von exotischen Früchten, darunter Ananas, und Früchten wie Apfel und Birne. Am Gaumen hat er eine ausgezeichnete Struktur und ein gutes Gleichgewicht zwischen Geschmack und Frische.

Serviervorschläge
Vorspeisen mit geräuchertem Fisch, Spaghetti mit Venusmuscheln, Gemüserisotto, Frischkäse.

Flaschenformat
0,375 l - 0,75 l - 1,5 l

