



COLLIO CHARDONNAY

Denominación
Collio

Ubicación de los viñedos
Municipios de Farra d'Isonzo, San Floriano y Cormòns

Composición varietal
Chardonnay

Terreno
Colina. Formado durante el Eoceno, presenta una alternancia de margas (limos y arcillas calizas) y areniscas (arenas cementadas). Impermeable, provoca el deslizamiento del flujo superficial de agua con la consiguiente erosionabilidad del suelo.

Sistema de conducción
Guyot

Modo de recolección
Manual

Vinificación
Después de la cosecha, las uvas se separan del raspón. El jugo y la pulpa pasan por una maceración en frío, luego un ligero prensado que permite la separación de las pieles. Sigue la fermentación en tinas de acero. A continuación, el vino se deja reposar alrededor de seis meses sobre las lías y unos meses en botella.

Características
Color amarillo pajizo con matices dorados. Aroma de frutas exóticas, entre las que destaca la piña, y de frutas como la manzana y la pera. En boca tiene una excelente estructura y un buen equilibrio entre sabor y frescura.

Maridaje
Entremeses de pescado ahumado, espaguetis con almejas, risotto de verduras, quesos frescos.

Formato de botellas
0,375 l - 0,75 l - 1,5 l

