



COLLIO CHARDONNAY

UVE UTILIZZATE:

100% Chardonnay

**FORMA DI ALLEVAMENTO
E DENSITÀ D'IMPIANTO:**

guyot 5000 ceppi per ettaro

**MODALITÀ ED EPOCA
DI VENDEMMIA:**

manuale, a metà settembre

ZONA DI PRODUZIONE:

*comune di Cormons (Gorizia) in
Località Zegla nel cuore della zone d.o.c.
Collio ad un'altitudine di 90mt s.l.m.
I filari sono orientati lungo la direzione
nord-sud per avere una omogenea
esposizione al sole.*

**CARATTERISTICHE
DEL TERRENO:**

*i terreni presentano giacitura collinare
e sono costituiti da marne arenarie
di origine eocenica, in dialetto locale
chiamate "ponka".*



VINIFICAZIONE:

*dopo la pressatura soffice il mosto
ottenuto viene decantato solo con l'aiuto
del freddo. Una parte di mosto fermenta
in botti di rovere francese.
La restante parte fermenta a temperatura
controllata in vasche d'acciaio.
Le due tipologie vengono poi assemblate
prima dell'imbottigliamento.*

**NOTE OLFATTIVE
E DEGUSTATIVE:**

*profumo intenso, caratteristico, delicato
sentore di lieviti. Sapore pieno, robusto
e allo stesso tempo vellutato.
Eccellente struttura e persistenza.*

**ABBINAMENTO
ENOGASTRONOMICO:**

*da servire con risotti di erbe e piatti
delicati a base di pesce, se invecchiato
si abbina anche a piatti più saporiti
e carni bianche.*

**AZIENDA AGRICOLA
& VIGNETI**

*Località Zegla n°10
Cormons (GO)
T&F +39 0481 61177
info@colleduga.com
www.colleduga.com*