



## 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*