



COLLIO CHARDONNAY

UVE UTILIZZATE:

Chardonnay

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO:

4000-5200 ceppi per ettaro

**MODALITÀ ED EPOCA
DI VENDEMMIA:**

manuale, a metà settembre

ZONA DI PRODUZIONE:

*comune di Cormòns (Gorizia) in
Località Žegla e Novali nel cuore della
zona D.O.C. Collio*

**CARATTERISTICHE
DEL TERRENO:**

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



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, fruttato, 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 COLLE DUGA DI PRINCIC DAMIAN

34071 ŽEGLA N. 10 CORMÒNS (GO) ITALIA - TEL/FAX +39 0481 61177 - P. IVA 00461520314