

ASCEVILUWA

Viticoltori in San Floriano del Collio

CHARDONNAY "RUPIS" D.O.C. COLLIO



TIPO DI VINO:

Bianco secco, da uve Chardonnay

VIGNETO:

Situato in collina in località Rupis a Lucinico (GO)

TERRENO:

Costituito da marne (argille calcaree di consistenza tenera) ed arenarie (sabbie calcificate di consistenza più dura) stratificate, chiamato anche Ponca

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot Cappuccina con 5.000 ceppi/ha circa

VENDEMMIA:

Prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE:

Diraspatura e pressatura soffice delle uve, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione per circa 15 giorni a temperatura controllata tra 16° e 18°C; batonnage sur lie periodicamente; breve affinamento in botte di legno francese e successivo affinamento in vasche d'acciaio per circa 6 mesi fino al momento dell'imbottigliamento

COLORE:

Giallo paglierino dorato

PROFUMO:

Ricorda i fiori e la frutta a polpa gialla, note di scorza di limone e con leggere sfumature di lievito

SAPORE:

Di buona struttura e persistenza con un piacevole fondo minerale

ABBINAMENTO:

Antipasti e primi piatti leggeri, risotti, pesce, frutti di mare, carni bianche con sughi vegetali

SERVIZIO:

Va servito alla temperatura ottimale di 10°C circa, stappando la bottiglia al momento

BOTTIGLIA:

Bordolese 750 ml

GRADO ALCOLICO:

13%

DURATA:

Da 4 a 5 anni, se conservato in ambiente ottimale