



Vintage 2007

- VARIETA':** Chardonnay
- VIGNA:** Un parte del vigneto è costituito da piante di oltre 50 anni, le parti più nuove sono allevate a guyot. Alcune partite arrivano anche dalla zona di Rosazzo da un nuovo vigneto allevato a guyot su terrazzamenti collinari.
- SUOLO:** Pianura alluvionale con ciottolato calcareo nelle vigne in pianura intorno alla cantina. Marna eocenica sulle colline di Rosazzo.
- VINIFICAZIONE:** Le uve vengono raccolte in leggera surmaturazione; solo i grappoli migliori vengono utilizzati per questo Chardonnay. Dopo la vendemmia l'uva viene diraspata e lasciata macerare a freddo per un breve periodo e poi delicatamente pressata. Il mosto fermenta in barrique nuove e di primo passaggio, dove, dopo la fermentazione svolge completamente la malolattica. Il vino rimane sulle fecce nelle barrique fino a poche settimane prima dell'imbottigliamento. Durante gli undici mesi di affinamento in legno il vino viene regolarmente rimescolato. Rimane poi almeno cinque mesi in bottiglia per l'affinamento finale.
- DURATA:** Fino a 5 anni ed oltre ma buono fin da subito.
- COLORE:** Giallo oro carico.
- PROFUMO:** Molto intenso ed elegante; aromi di mela verde ananas e vaniglia con un delicato aroma in sottofondo di nocciola tostata.
- GUSTO:** Molto complesso, elegante con note eleganti di pesca e vaniglia. Finale lungo e molto piacevole, lascia la bocca pulita con note di crema e vaniglia. Ottima corrispondenza tra profumi e sapori.
- ENOLOGI:** Marco Pecchiari
Alessio Dorigo