



PRIVÈ



CHARDONNAY

- UVA** Chardonnay
- AREA DI PRODUZIONE** Vigneti vocati in Friuli
- TERRENO** Strati di marna e di arenaria, "ponca" ricca di calcare e silice, a 100 m slm
- CLIMA** Tra i più miti, buone escursioni, buona ventilazione
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot bilaterale con una densità di 4800 ceppi per ha, ed una resa di 2 kg ca. per pianta
- VENDEMMIA** Rigorosamente a mano, ritardata verso metà settembre
- VINIFICAZIONE** In bianco a temperatura di 18°, malolattica non svolta
- MATURAZIONE** In contenitori di acciaio per il primo anno, a lungo in bottiglia per un affinamento sapiente ed appropriato dai 3 ai 5 anni
- CARATTERISTICHE** Sensazioni intense, meno immediate, ma più ricercate in una gamma di profumi che appare profonda, riflessiva. Colore giallo paglierino, profumo di mela matura, frutta disidratata, pesca gialla, a volte leggermente agrumato. Gusto vellutato, pieno strutturato, ricco di mineralità ed armonico con una allegra acidità.
- ABBINAMENTI SUGGERITI** È il più internazionale dei vini per la sua piacevolezza e per la sua ampia possibilità di abbinamenti. Meno alcohol e niente legno per accompagnare primi importanti e carni bianche. Vino fatto per meditare, può essere goduto dopo il pasto, dopo i grandi rossi, anche corposi, in totale relax. Da sigaro.
- TEMPERATURA DI SERVIZIO** 14 °C
- NOTE** Non abbiamo fretta in cantina per lasciare che il tempo completi l'ideale dell'uomo. Dall'archivio privato di famiglia, un archetipo da collezione, frutto di lunghe riflessioni e pazienti sperimentazioni. Un'interpretazione, unica nel nostro territorio. Presentata volutamente per esprimere, con un'evoluzione lenta e graduale nel tempo, un'opera più completa e perfetta.
- BICCHIERE E FORMATI**

