

PRIMOSIC

Chardonnay 'Gmajne'



Acidità



Fruttato



Tannino



Struttura



Descrizione Intensità, struttura, profumi ed eleganza in un vitigno internazionale di alto profilo. Un vino potente, ottenuto dalle viti storiche del vigneto Gmajne, capace di dar vita a vini unici, adatti a un lungo invecchiamento.



Vinificazione Le uve sono raccolte a mano e diraspate. Segue una pressatura soffice con pressa pneumatica. Il mosto fiore viene quindi separato dal mosto di pressa e portato in barrique di rovere francese e vasche di acciaio, dove svolge la fermentazione alcolica e malolattica. Il vino è quindi affinato in legno e infine imbottigliato senza filtrazione sterile. Segue un affinamento in bottiglia di molti mesi.



Note di degustazione Colore giallo dorato. Profumo complesso, fruttato, note delicate di frutta esotica, vaniglia e frutta secca, in uno sfondo minerale. Al palato è caldo, di gradazione, equilibrato, con note di spezie e frutta. Minerale, lungo e persistente nel finale.



Abbinamenti Antipasti saporiti; primi e secondi piatti importanti di pesce con frutti di mare, carni bianche specialmente se cotti con salse ricche e cremose; meraviglioso con i funghi porcini, un classico con le tagliatelle con il tartufo.



Denominazione DOC Collio



Vitigno Chardonnay



Terreno "Ponca" (marna-arenaria)



Forma di allevamento Guyot



Premi *Annata 2017*: 91/100 James Suckling; 89/100 Wine Enthusiast; *Annata 2015*: Tre Bicchieri Gambero Rosso; 92/100 Falstaff; *Annata 2011*: Tre Bicchieri Gambero Rosso; 90/100 Falstaff.



Temperatura Servizio 12-14°C