

PRIMOSIC

Chardonnay



Acidità



Fruttato



Tannino



Struttura



Descrizione Vinificazione prevalente in acciaio e parziale in legno per questo elegante Chardonnay, caratterizzato da una buona struttura ed allo stesso tempo una piacevole freschezza, con una nota di legno che armonizza ma non sovrasta la tipicità del vitigno.



Vinificazione Tradizionale in bianco, con pressatura soffice con pressa pneumatica. Decantazione statica dei mosti con fermentazione svolta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (18°C), in parte in barriqu e nuove o di primo passaggio; lungo affinamento sui lieviti.



Note di degustazione Colore giallo-paglierino intenso, con sfumature dorate. Buona acidità fissa. Profumo tipico di crosta di pane appena sfornato, avvolgente e pieno, con sfumature di mela renetta. Elegante e ben integrata la contaminazione con il legno.



Abbinamenti Ottimo sui primi, zuppe e vellutate, ravioli ed ogni tipo di pasta ripiena, pasta spadellata con salse cremose, secondi di carni bianche, funghi.



Denominazione DOC Collio



Vitigno Chardonnay



Terreno "Ponca" (marna-arenaria)



Forma di allevamento Guyot



Premi Annata 2019: 93/100 James Suckling.



Temperatura Servizio 10 - 12°C