

Chardonnay DOC Friaul Colli Orientali



| | |
|------------------------------|--|
| Rebsorte: | Chardonnay |
| Herkunftsbezeichnung: | DOC Friaul Colli Orientali |
| Herkunft der Trauben: | von den Weinbergen des Castello di Buttrio, die „sotto Castello“ genannt werden |
| Boden: | abwechselnde Schichten von Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, im Friaulischen als „ponca“ bezeichnet |
| Lage der Weinberge: | Hanglage mit terrassenförmig angelegten Rebzeilen zur besseren Bewirtschaftung der Weinberge |
| Mikroklima: | Die Lage in den Hügeln des Castello di Buttrio, 142 Meter über dem Meeresspiegel, gewährleistet beste Luftzirkulation. Die notwendigen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht während der Lese lassen die Trauben zu ihrer vollen Reife kommen. |

| | |
|---------------------------------------|---|
| Alter der Rebstöcke: | 15-20 Jahre |
| Reberziehung: | doppelter Guyot-Schnitt bei 5.000 Rebstöcken pro Hektar |
| Ertrag pro Rebstock: | 1,5 kg Trauben/Rebstock |
| Bewirtschaftung der Weinberge: | integrierte Bewirtschaftung mit geringer Auswirkung auf die Umwelt um gebietstypische Eigenschaften zum Ausdruck zu bringen |
| Zeitpunkt der Weinlese: | Um den richtigen Zeitpunkt für die Weinlese zu bestimmen, werden Zuckergehalt, Säure und aromatische Reife regelmäßig kontrolliert und die Trauben verkostet. |
| Art der Weinlese: | Handlese in kleine Kisten |
| Weinbereitung: | Sanftes Pressen mit Aufteilung des Pressergebnisses. 24-36 Stunden statische Klärung bei 14°C. Temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks bei 18-20°C. |
| Ausbau: | 6-8 Monate auf der Gärhefe, die durch periodisches Aufrühren in Schwebelage gehalten wird |
| Marktfreigabe: | 8-10 Monate nach der Lese |
| Verkostungsnotizen: | <u>Farbe:</u> Strohgelb <u>Geruch:</u> in der Nase einladend und elegant, erinnert an Früchte wie Melone und Ananas, mit angenehmen Anklängen von Weißdorn <u>Geschmack:</u> am Gaumen harmonisch, mit ausgewogener Säure und langem Abgang |
| Gastronomische Empfehlung: | Einer der anpassungsfähigsten Weine: ein guter Begleiter zu Gemüsesuppen aller Art bis hin zu hellen Fischsuppen; außerdem sehr schön zu gedünsteten oder gebackenen Fischvorspeisen sowie Eierspeisen. |
| Serviertemperatur: | 8° – 10° C |

