



Chardonnay

DOC Collio 2023



Vinificazione

Diraspatura grappoli, macerazione a freddo 12-15 ore. Pressatura soffice, pulizia per decantazione e fermentazione con lieviti selezionati. Su tutti i lieviti per 7 mesi e bâtonnage solo nel primo periodo. Primo imbottigliamento, secondo la tradizione: a Pasqua con la giusta luna.

Vino

L'uva di Chardonnay è diffusa in tutto il mondo. In particolari zone prende l'impronta del territorio: nel Collio risulta minerale grazie alla Ponca, nome geologico Flysch su cui crescono le viti. Quindi il frutto tropicale tipico dello Chardonnay si sposa con la mineralità. Da sottolineare che il vino è minerale, non è salato.

Chardonnay Skok si evolve nel tempo in modo molto favorevole: se lo conservate in cantina avrete un vino che migliora sempre.

Accostamenti

E molto duttile e si può accompagnare con moltissimi piatti: antipasti, primi e secondi. Molto piacevole con le zuppe e vellutate: notevole con quella di castagne. Con pesce in forno e pesce azzurro. L'abbinamento con la tartar di tonno è superlativo.

Per un accostamento del territorio con il frico in crosta, tipica ricetta friulana.

UVA

Chardonnay, 3 cloni

DOC

Collio

TERRENO

Collinare 100m slm
Ponca - Marna Arenaria

ETÀ VIGNE

15 e 30 anni

RESA VIGNA

65-80 quintali ettaro

ALLEVAMENTO

Guyot, Capuccina

DENSITÀ IMPIANTO

5.500 piante ettaro

VENDEMMIA

Raccola a mano con
selezione dell'uva



Nel bicchiere
a 10-12°C

Guide

Vini d'Italia - Gambero Rosso

Chardonnay 021 2 Bicchieri

Chardonnay 022 2 Bicchieri

Vitae - Associazione Sommelier

Chardonnay 020 3 Tralci

Chardonnay 021 3 Tralci

Parametri tecnici

ALCOL 14,02%

ACIDITÀ 5,37%

ESTRATTO SECCO 23,3g/l

ZUCCHERI 1,72 g/l