Svinando®
BERE BENE CONVIENE.

ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Collio DOC 2012

Svinando

Un vino buono? per una buona causa

Un grande classico selezionato da Svinando. Lo Chardonnay di Villa Russiz rappresenta una delle eccellenze tipiche del terroir del Collio. Le note classiche della varietà si stemperano in toni più minerali. In bocca l'equilibrio e la bevibilità sono i capisaldi di questo vino, che ha una grande storia da raccontare…

Una nobildonna goriziana si sposa con un conte francese presso la Villa che il padre le ha lasciato in dote sulle colline del Collio. Il conte, appassionato di vino, intuisce le potenzialità del luogo, e importa i migliori vitigni francesi e le tecniche più innovative. La nobildonna, determinata e vocata alla filantropia, poco dopo decide di fondare un istituto scolastico a favore dei bambini più poveri. Dal loro amore però non nascono eredi, così decidono di lasciare tutto a una contessa che opera come crocerossina nella Villa, convertita in ospedale militare durante la guerra. La donna dirige la Fondazione con tenacia e dedizione fino al giorno della sua morte. Sembra il riassunto di un romanzo d'altri tempi, e invece è la storia vera di Villa Russiz. Elvine Ritter von Zahony e Theodor de La Tour si sono sposati il 15 febbraio 1868 a Russiz (Capriva del Friuli), sulle colline del Collio. Si dice che il conte portasse le barbatelle di contrabbando dalla Francia nascoste in enormi mazzi di fiori per la moglie. Elvine ha fondato l'istituto nel 1894 (anno della morte di Theodor). Nel 1926 Villa Russiz è diventata Ente morale, e nel 1928 è stato approvato lo statuto dell'Orfanotrofio Regina Margherita. La contessa Adele Cerutti, meglio conosciuta come suor Adele, ha diretto l'orfanotrofio per trent'anni. Oggi Villa Russiz, con i suoi 40 ettari vitati e i suoi quasi 150 anni di storia, è una delle aziende vitivinicole più blasonate e conosciute della zona, e i proventi dell'attività sono destinati alla gestione della Casa Famiglia che accoglie minori con situazioni di problematicità familiare.

La Vigna

Terreno	Marnoso
Esposizione	Sud, 80 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Da bere in estate
Abbinamento	Antipasti, secondi di pesce, crostacei, carni bianche
Vinificazione	Le uve vengono interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione e nelle ore più fresche del mattino. In breve tempo giungono in cantina, dove viene fatta una pressatura soffice delle uve intere. Il mosto fiore così ottenuto, dopo un primo travaso, viene collocato nelle vasche di fermentazione a temperatura controllata. Il vino rimane quindi sulle sue fecce fini per almeno 6 mesi e poi imbottigliato dopo 8 mesi dalla vendemmia
Sensazioni	Colore giallo paglierino molto chiaro, brillante; profumo delicato, con note fruttate di pesca bianca e sentori minerali; bocca calda e avvolgente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821