ACQUISTATO IL .....

"Spiule" Chardonnay Colli Orientali Friuli DOC 2020 2020

Chardonnay "made in Friuli"

Colli Orientali del Friuli DOC Chardonnay, Spiule, di Tenuta di Angoris. Un piccolo gioiello enologico dal cuore del Friuli. I Colli Orientali sono caratterizzati da un paesaggio variegato. Colline moreniche si alternano a pianure alluvionali e zone collinari. Questa varietà di terreni, unita all'influenza del mare poco distante, conferisce ai vini prodotti qui una mineralità e una freschezza uniche. Ma procediamo con ordine. Il nome "Spiule", in friulano, significa "spigolare", ovvero raccogliere le spighe di grano rimaste dopo la mietitura. Un nome significativo che evoca la tradizione contadina e l'amore per la terra. In Friuli lo Chardonnay può contare su un terroir ideale che gli permette di esprimere una grande complessità aromatica e una mineralità intensa. Chardonnay in purezza, questo bianco di Angoris è vinificato in parte in acciaio e in parte in legno, per conferirgli maggiore struttura e complessità. Dopo un affinamento di 12 mesi, poi, il vino viene assemblato e affinato in bottiglia per ulteriori 14 mesi. Questo lungo processo di affinamento permette al vino di raggiungere la sua piena maturità. Spiule si presenta nel calice di un colore giallo dorato brillante. Al naso, il bouquet è intenso e complesso, con note di pesca matura, yogurt, crema pasticcera e sentori minerali. In bocca è secco, sapido e rotondo, con un'acidità vivace e una mineralità persistente. Vino versatile, Spiule è adatto a diverse occasioni. Perfetto come aperitivo, si abbina bene anche a piatti a base di pesce, crostacei, carni bianche e formaggi freschi. Grazie alla sua struttura e alla sua complessità, però, può accompagnare anche piatti più strutturati. Da provare con un risotto ai frutti di mare o con il classico pollo della domenica.

Tenuta di Angoris si trova nel Comune di Cormons, fin dal 1648, anno in cui l'imperatore del Sacro Romano Impero Ferdinando III d'Asburgo ringraziò Locatello Locatelli per il servizio prestato nella Guerra dei 30 Anni, donandogli 300 campi nella zona conosciuta come "Langoris". Oggi è Marta Locatelli a gestire l'azienda di famiglia, grazie anche alla collaborazione dell'enologo Alessandro Bologna, a sua volta coadiuvato da uno staff dinamico e coeso. I 75 ettari di vigneto della Tenuta si estendono nelle zone più vocate alla viticoltura regionale (DOC Friuli Isonzo - DOC Friuli Colli Orientali - DOC Collio). La Tenuta di Angoris ha iniziato molto tempo fa un percorso volto al rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali. Dal 2017, infatti, possono vantare il riconoscimento S.Q.N.P.I. - Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata - un sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici.

La Vigna

Terreno	Ponca (marna eocenica)
Esposizione	Est Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Una parte del mosto (80%) fermenta a temperatura controllata in acciaio, mentre la restante parte (che fermenta in tonneaux) svolge anche la fermentazione malolattica, al termine di quella alcolica. Trascorsi i 12 mesi di affinamento nei rispettivi recipienti, vengono eseguiti l'assemblaggio e l'imbottigliamento. Successivamente, le bottiglie riposano per altri 14 mesi.
Sensazioni	Giallo dorato. Al naso intenso, pesca surmatura, yogurt, crema pasticcera, pesca e cotogna; note minerali. Secco, sapido, rotondo, elegante, soffice e morbido. Spiccata acidità e mineralità.

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821