



ACQUISTATO IL

Chardonnay Collio DOC 2024

2024

Un grande Chardonnay



Svinando

Lo Chardonnay di Pighin si caratterizza per delicate note di vaniglia dovute alle particolari caratteristiche dei terreni marnosi del Collio. Ottima acidità e leggera mineralità rendono l'assaggio fresco e leggero...impossibile smettere di berlo!

L'Azienda Agricola Pighin, situata nel cuore del Friuli Venezia Giulia è un marchio conosciuto, i cui prodotti si caratterizzano per l'affidabilità e per l'ottimo rapporto fra la qualità ed il prezzo finale. Oggi, sotto il controllo di Fernando Pighin, di sua moglie e dei suoi figli, si prosegue con grande passione ed entusiasmo la conduzione della tenuta. Una conduzione di grande successo, che anche con questo Chardonnay ha saputo stupirci.

La Vigna

Terreno Ponca

Esposizione Est / sud-est, 180 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 Entro 1 anno da oggi

Abbinamento Come aperitivo o con minestre, carni bianche e pietanze di pesce.

Vinificazione Vendemmia manuale; vinificazione in bianco con spremitura soffice e condizionamento dell'uva a 10°; fermentazione in acciaio per 14-18 giorni a una temperatura controllata di 18-22°; affinamento in acciaio fino al mese di febbraio, microfiltrazione e imbottigliamento; affinamento in vetro per almeno un mese

Sensazioni Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; naso ben espresso su note di vaniglia e fini sfumature esotiche; corposo e persistente, con una vena citrina e minerale

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821