



ACQUISTATO IL

Chardonnay Collio DOC 2025

2025

Un grande Chardonnay



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