ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Isonzo del Friuli DOC 2022 2022



Bianco di buona struttura

Proviene dalla zona dell'Isonzo questo Chardonnay proposto da Borgo Conventi. Suoli ricchi capaci di dar vita a vitigni intensi in termini di aromi e profumi. Giunte a piena maturazione, le uve vengono conferite in cantina per essere trasformate nel giro di poche ore dalla vendemmia. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata attivata da lieviti selezionati, al termine della vinificazione questo vino riposa, sempre in acciaio, fino alla primavera successiva alla vendemmia, quando finalmente viene imbottigliato. Giallo paglierino di buona intensità, al naso combina magnificamente un aroma vivace, fragrante e fruttato. In bocca rivela una buona struttura, con un leggero retrogusto che ricorda la mandorla fresca. Ottimo da consumare giovane, può anche affinare per alcuni anni in bottiglia. In tavola richiede un abbinamento elegante e stuzzicante, come crostacei o frutti di mare.

La cantina Borgo Conventi venne fondata nel 1975 in uno dei primi monasteri della zona di Farra d'Isonzo, fatto edificare da un frate domenicano sul terreno ricevuto in dono dal Conte Strassoldo, detto "il Rizzardo". Nel 2001 l'azienda entra a far parte del gruppo di proprietà della storica famiglia Folonari, un nome importante nel mondo del vino, mentre nel 2019 viene acquisita dalla famiglia Moretti Polegato, già proprietaria dell'azienda veneta Villa Sandi, realtà di riferimento per il mondo del Prosecco. Un angolo di paradiso per la coltivazione della vite che qui raggiunge dei livelli di assoluta eccellenza, soprattutto grazie alle varietà aromatiche a bacca bianca. I vini Borgo Conventi sono raffinati ed eleganti, perfetti per ogni occasione, sinonimo di qualità e affidabilità.

La Vigna

Terreno	a giacitura pianeggiante con una discreta dotazione argillosa su scheletro molto pronunciato.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot e doppia Cappuccina
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Fermentazione: condotta da lieviti selezionati, in tini di acciaio inox con controllo della temperatura. Affinamento: il vino riposa in tini di acciaio inox fino alla primavera successiva, quando viene imbottigliato.
Sensazioni	Combina magnificamente l'aroma vivace, fragrante e fruttato con un gusto di grande morbidezza. L'alcolicità, l'acidità e la struttura raggiungono un connubio armonioso in un vino dalla grande versatilità. Colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati. All'olfatto ha buona intensità e finezza con profumi delicati di gelsomino, sentori persistenti di mela golden e un accenno di banana. Gusto invitante, fresco, fragrante e di buona struttura, con un leggero retrogusto che ricorda la mandorla fresca.

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