



ACQUISTATO IL

Chardonnay Collio DOC 2024

2024

Fine ed elegante



Svinando

Semplicemente spettacolare, questo Chardonnay in purezza proposto da Muzic. Collio DOC, nasce da un'accurata vinificazione di uve provenienti dal comune di San Floriano. Terreni dolcemente collinari, con suoli costituiti da marne e arenarie, dove le vigne hanno la possibilità di affondare le proprie radici traendo il necessario nutrimento in profondità. Raccolta manuale entro la prima decade di settembre, le uve vengono trasformate nel più rigido rispetto della catena del freddo, per favorire la valorizzazione degli aromi primari. Al termine della vinificazione, il vino matura per alcuni mesi in serbatoi di acciaio, in contatto con le sue fecce nobili. Giallo paglierino brillante, questo vino ha profumi intensi, fini ed eleganti che ricordano la mela verde e in parte anche la crosta di pane. In bocca è secco, dotato di buon corpo, fresco ed equilibrato. In tavola si sposa bene con primi piatti e carni bianche. Ottimo anche con piatti a base di pesce saporiti.

Ad un Bivio fra la strada che salendo da Gorizia raggiunge la vetta di San Floriano del Collio e quella che scende verso il Preval, sorge l'azienda Muzic, di Ivan e di Orieta, nonché dei loro figli Elija e Fabijan. Azienda a conduzione familiare fondata nel 1963, oggi può contare su circa 24 ettari di vigneto di cui il 90% è coltivato con varietà a bacca bianca. Una produzione annua di circa 110 mila bottiglie, prodotte a partire soprattutto dai principali vitigni autoctoni come la Ribolla Gialla, il Tocai friulano, la Malvasia Istriana e il Picolit, ma anche con i grandi internazionali come il Sauvignon Blanc, il Pinot Grigio e lo Chardonnay. La cantina Muzic è idealmente divisa in due parti. Quella storica, restaurata all'inizio degli anni 2000, che risale addirittura al XVI secolo ed è una delle più antiche di San Floriano. Miracolosamente sfuggita alle devastazioni delle guerre mondiali, ha pareti in pietra a vista e soffitti a volta. Qui si trovano le botti in legno in cui riposano e maturano i vini rossi. Collegata armonicamente a questa c'è poi quella moderna, tecnologicamente avanzata, e attrezzata con vasche in acciaio inox termo controllate.

La Vigna

Terreno	Marnaceo
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Chardonnay 100 %

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Diraspapigiatura delle uve e successiva macerazione pellicolare per 20 ore a temperatura di 15°C. Pressatura soffice e pulizia per decantazione statica del mosto ottenuto. Fermentazione alcolica per 8-10 giorni a temperatura controllata di 16-18 °C. Affinamento sulle fecce nobili "sur lie" in serbatoi di acciaio con periodici batonnage per almeno 6 mesi

Sensazioni Intenso, fine ed elegante, ricorda la mela verde e la crosta di pane

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821