ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Friuli Colli Orientali DOC 2023 2023



Crema e pasticceria da forno

Friuli Colli Orientali DOC, Chardonnay. In questo caso Sirch si confronta con uno dei più versatili vitigni al mondo, e lo fa in modo come sempre esemplare. Le uve vengono raccolte al raggiungimento della maturazione fenolica, facendo però attenzione a che non perdano in freschezza. L'uva viene diraspata e pressata in modo soffice e il mosto che si ottiene viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Al termine di questa fase, il vino rimane per alcuni mesi sui lieviti dentro a serbatoi di acciaio e periodicamente viene sottoposto a bâtonnage. Viene quindi imbottigliato e lasciato affinare in bottiglia per qualche tempo prima di essere messo in commercio. Colore giallo paglierino con note dorate, questo Chardonnay presenta un bouquet intenso, ampio e avvolgente. Un intenso profumo di crema e pasticceria da forno con spiccate note floreali che si fondono a note di frutta matura e frutta tropicale. In bocca, poi, si scopre un vino piacevolmente complesso ma fresco. Buona la persistenza e il piacevole retrogusto di frutta a polpa bianca e gialla. Indicato per un aperitivo, va assolutamente provato accanto a un piatto di capesante.

Un profondo legame con la tradizione. E' questo il vero fil-rouge di tutta l'attività di Sirch, azienda friulana che fa oggi capo al grande gruppo di Feudi di San Gregorio. Per Sirch la tradizione è tutto. L'azienda nasce nella metà degli anni Cinquanta, quando i metodi di produzione erano molto diversi da quelli di oggi, ma il territorio offriva già uve di grande spessore qualitativo. Dal 1970 i vigneti aziendali appartengono alla DOC Colli Orientali del Friuli (che dal 2011 viene denominata Friuli Colli Orientali). Con il nuovo millennio, poi, Sirch ristruttura la cantina, investe in nuovi terreni e aumenta la produzione e numero di bottiglie. I tipici Sirch, in particolare, sono vini freschi e giovani che sanno interpretare in modo moderno la tradizione ed esprimono la varietà delle migliori espressioni vinicole della regione. Oggi Sirch è una delle più belle realtà del Friuli ed esporta i suoi vini in diversi Paesi.

La Vigna

Terreno
Esposizione Nord Est

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	100% chardonnay
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Permanenza sulle fecce fini per un periodo compreso tra 4 e 6 mesi, con batonnage frequenti. Fermentazione alcolica svolta in vinificatori d'acciaio a temperatura controllata.
Sensazioni	Una spiccata tonalità oro, seguita da intensa profumazione di crema e pasticceria da forno, confettura di albicocche e vaniglia. Gusto ampio e pastoso, sorretto da una acidità di estrema eleganza. Al retro olfatto riporta timide note di cioccolato amaro e sacher su uno sfondo di delicata vaniglia.

© 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