



ACQUISTATO IL

"Ciampagnis" Chardonnay Collio DOC 2020

2020

Grande bianco da invecchiamento



Svinando®

Per chi è alla ricerca di un grande bianco da invecchiamento, questo Ciampagnis, Chardonnay Collio DOC di Vie di Romans, è una scelta quasi inevitabile. Si tratta di vino prodotto da un singolo vigneto, chiamato Ciampagnis, appunto, che si trova nella zona del Friuli Isonzo Rive Alte, nel comune di Mariano del Friuli, in provincia di Gorizia. Un vigneto maturo, con piante di età media attorno a 20 anni, in grado di produrre grappoli di bella concentrazione e ricchezza aromatica. Vendemmia nel corso del mese di settembre, le uve vengono prima sottoposte a diraspapigiatura e a una fase di macerazione pellicolare a freddo. Quindi, dopo la chiarifica si passa alla fase di fermentazione attivata da lieviti selezionati. Dopo la trasformazione, il vino subisce una fase di "elevage", ossia di maturazione, della durata di circa 8 mesi, in contatto con i propri lieviti. Quindi, dopo l'imbottigliamento e prima della definitiva messa in commercio, il vino riposa in cantina per circa 9 mesi. Ne deriva un bel bianco caratterizzato da una bella personalità e un colore giallo paglierino intenso. Al naso si scopre un bouquet ricco e complesso, come solo uno Chardonnay di pregio può avere. In bocca, invece, si è piacevolmente sorpresi da un vino caratterizzato da un corpo medio, senza sbavature. Ciò che più colpisce, però, è la gradevole vena sapida che lo rende super fresco. Buono già oggi, è un bianco che non teme di passare più di qualche anno in cantina.

Le Vie di Romans è la bella azienda vinicola della famiglia Gallo, impegnata nel mondo del vino da oltre un secolo. Dal 1978 l'azienda è condotta da Gianfranco che, attraverso rigorose e audaci scelte viticole, unite a un'attenta interpretazione enologica, ha saputo affermare uno stile qualitativo di grande personalità. Tra le tappe fondamentali di questo percorso, la realizzazione della nuova cantina costruita su tre piani nel 1989 e, soprattutto, la decisione maturata un anno più tardi di vinificare le uve distinguendole per cru di provenienza. A partire dal 1992, inoltre, tutti i vini bianchi dell'azienda vengono commercializzati due anni dopo la vendemmia.

La Vigna

Terreno poco profondo con scheletro abbondante, debole contenuto in argilla, colore rossiccio per la presenza di ossidi di ferro e alluminio. ben drenato

Esposizione Nord

Allevamento Guyot e cordone speronato

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Friuli-Venezia Giulia

Uve CHARDONNAY 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione Fermentazione alcolica in acciaio. Affinamento 8 mesi sui lieviti in acciaio e 11 mesi in bottiglia

Sensazioni Al palato è di corpo medio, senza sbavature, con un sorso contraddistinto da una bella vena sapida.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821