



ACQUISTATO IL

"Gräfin de la Tour" Chardonnay Collio DOC 2020

2020

Bianco monumentale



Svinando

Il nome di questo Chardonnay omaggia la contessa Elvine Ritter von Zahony, sposa del conte Theodor de La Tour, che nel XIX secolo portò in dote le vigne di Villa Russiz e dedicò la sua vita all'assistenza dei bambini meno fortunati della zona. Siamo a Capriva del Friuli, dove il terreno è composto dalla leggendaria "ponca", un'alternanza di marne e arenarie che costringe le radici a scendere in profondità, regalando al vino una spiccata mineralità. Il vigneto Grafina de la Tour gode di un microclima speciale: protetto dalle Alpi Giulie a nord e rinfrescato dalle brezze dell'Adriatico a sud. La Collio DOC rappresenta l'aristocrazia dei bianchi italiani e questo Chardonnay ne è un meraviglioso rappresentante. Sebbene sia un vitigno diffuso in tutto il mondo, nel Collio acquista una fisionomia unica, lontana dalle morbidezze eccessive e più vicina alla verticalità dei grandi territori europei. Qui lo Chardonnay trova il giusto equilibrio tra la potenza del sole friulano e la finezza dei suoli marnosi. Si parte da una resa per ettaro molto bassa. Le uve poi vengono raccolte a mano nel momento di perfetta maturazione tecnica e aromatica. In cantina, la produzione segue un protocollo preciso: il mosto fermenta direttamente in carati di rovere francese. Dopo la fermentazione, il vino affina per circa 12 mesi sulle proprie fecce nobili sempre in legno, a cui segue un ulteriore riposo in bottiglia per almeno un anno. Questo metodo permette al legno di integrarsi perfettamente, senza mai coprire il frutto. Oro zecchino, al naso è un'esplosione di eleganza: si riconoscono note di mela renetta, burro fuso e vaniglia, con un sottofondo di nocciola tostata e crosta di pane. In bocca è largo, vellutato e profondo, ma viene costantemente sorretto da una scia sapida che lo rende agrumato e vibrante. Il finale è lunghissimo, con richiami di pasticceria e una freschezza che pulisce il palato in modo impeccabile. Un bianco che non teme il tempo, anzi lo sfida apertamente. Grazie alla sua struttura e al passaggio in legno, può invecchiare tranquillamente per 8 o 10 anni, sviluppando note terziarie affascinanti che ricordano il miele e la pietra focaia. E' una bottiglia da "mettere da parte" in attesa di un'occasione veramente speciale.

Villa Russiz, cuore e anima del Collio goriziano. Ci troviamo a Capriva del Friuli, in un territorio dove le colline sembrano disegnate apposta per accogliere la vite. Qui Villa Russiz racconta una storia straordinaria che dura da oltre 150 anni. Tutto ebbe inizio nel 1868, grazie a un incontro che sembra uscito da un romanzo: quello tra il nobile francese Theodore de La Tour e l'austriaca Elvine Ritter von Zahony. Fu Theodore, con la sua competenza agronomica e una visione decisamente d'avanguardia per l'epoca, a intuire che queste colline avevano un potenziale enorme. E fu sempre lui a introdurre vitigni francesi che oggi consideriamo di casa nel Collio, collocato in botticelle di rovere da 225 e 500 lt, quindi assemblato in rivoluzionando la viticoltura locale. Alla morte del marito, la contessa decise di trasformare la tenuta in una fondazione per aiutare i bambini in difficoltà, creando un istituto che ancora oggi è attivo e sostenuto proprio dalla vendita del vino. Acquistare una bottiglia di Villa Russiz, dunque, non è solo un piacere per il palato, ma un gesto che sostiene concretamente una missione umanitaria. In vigna si lavora con un rispetto profondo per l'ambiente, mentre in cantina l'obiettivo è la purezza. Non si cerca l'artificio, ma l'eleganza. I bianchi dell'azienda sono celebri per la loro longevità e struttura: dal Sauvignon al

La Vigna

Terreno	terreno interamente marnoso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	chardonnay 100%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 10-15 anni

Abbinamento Menù di carne, Menù di pesce

Vinificazione Le uve interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione, nelle ore più fresche della mattinata. Pressatura soffice delle uve intere. Dopo un primo travaso, il mosto viene collocato in botticelle di rovere da 225 e 500 lt, quindi assemblato in un'unica vasca d'acciaio dove affina per un altro anno e conclude con altri 12 mesi in bottiglia.

Sensazioni Colore giallo leggermente dorato con riflessi gialli, profumo intenso di mela matura, di crosta di pane, di famiglia e di agrumi ben integrati fra di loro e con una complessità in bocca molto diversa ed equilibrata.

Friulano, passando per il Pinot Bianco, ogni sorso racconta la freschezza delle colline friulane.

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