



ACQUISTATO IL

Chardonnay Collio DOC 2024

2024

Chardonnay in purezza



Svinando

Si può dire che questo Chardonnay sia la ragione per cui oggi Capriva del Friuli è visto come un giardino dell'enologia mondiale. Qui il suolo è rappresentato dalla "ponca", fatto di marne e arenarie stratificate. Questa terra povera e minerale obbliga la vite a dare il meglio di sé, regalando grappoli con una concentrazione aromatica unica. Le vigne di Chardonnay di Villa Russiz sono coltivate con una densità d'impianto studiata per massimizzare la qualità del frutto. La vendemmia avviene rigorosamente a mano, selezionando i grappoli che hanno raggiunto la perfetta maturazione. In cantina, la scelta è quella di non utilizzare il legno per questa etichetta, puntando tutto sulla purezza. Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata e rimane ad affinare sui lieviti per almeno sei mesi. Questo riposo conferisce al vino quella struttura setosa che è il suo vero punto di forza. Nel calice si presenta di un giallo paglierino luminoso, quasi brillante. Il bouquet è un mix elegante che non stanca. Si avvertono chiaramente note di mela Golden, banana matura e una sfumatura di crosta di pane appena sfornato. In bocca è una carezza. E' un vino pieno, equilibrato, dove la morbidezza del frutto viene subito rincorsa da una freschezza vibrante e da quella tipica scia sapida che solo la "ponca" sa regalare. Il finale è pulito, lungo e coerente con quanto promesso al naso. Da provare con delle capesante scottate o con un primo piatto delicato, come dei tagliolini alle erbe di campo o un risotto alla pescatora.

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

La Vigna

Terreno terreno interamente marnoso

Esposizione Sud

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000-5000

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, Menù di pesce

Vinificazione

Le uve vengono interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione e nelle ore più fresche del mattino. In breve tempo giungono in cantina, dove viene fatta una pressatura soffice delle uve intere. Il mosto fiore così ottenuto, dopo un primo travaso, viene collocato nelle vasche di fermentazione a temperatura controllata. Il vino rimane, quindi, sulle sue fecce fini per 8-9 mesi e poi imbottigliato.

Sensazioni

Giallo paglierino, profumi delicati con sfumature di crosta di pane, leggermente fruttato, sentori di mela golden; ben equilibrato in bocca.

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