



ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Collio DOC

2022

## Un grande Chardonnay



Lo Chardonnay di Pighin si caratterizza per delicate note di vaniglia dovute alle particolari caratteristiche dei terreni marnosi del Collio. Ottima acidità e leggera mineralità rendono l'assaggio fresco e leggero...impossibile smettere di berlo!

L'Azienda Agricola Pighin, situata nel cuore del Friuli Venezia Giulia è un marchio conosciuto, i cui prodotti si caratterizzano per l'affidabilità e per l'ottimo rapporto fra la qualità ed il prezzo finale. Oggi, sotto il controllo di Fernando Pighin, di sua moglie e dei suoi figli, si prosegue con grande passione ed entusiasmo la conduzione della tenuta. Una conduzione di grande successo, che anche con questo Chardonnay ha saputo stupirci.

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Vigna</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Terreno</b>        | Ponca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Esposizione</b>    | Est / sud-est, 180 m s.l.m.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Allevamento</b>    | Guyot                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Densità imp.</b>   | 5.000 ceppi per ettaro                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Il Vino</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Tipologia</b>      | Bianco Fermo Secco DOC                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Provenienza</b>    | Friuli-Venezia Giulia                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Uve</b>            | Chardonnay 100%                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Gradazione</b>     | 13,5% vol.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Temp. Servizio</b> | 12°                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Quando Berlo</b>   | Entro 1 anno da oggi                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Abbinamento</b>    | Come aperitivo o con minestre, carni bianche e pietanze di pesce.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Vinificazione</b>  | Vendemmia manuale; vinificazione in bianco con spremitura soffice e condizionamento dell'uva a 10°; fermentazione in acciaio per 14-18 giorni a una temperatura controllata di 18-22°; affinamento in acciaio fino al mese di febbraio, microfiltrazione e imbottigliamento; affinamento in vetro per almeno un mese |
| <b>Sensazioni</b>     | Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; naso ben espresso su note di vaniglia e fini sfumature esotiche; corposo e persistente, con una vena citrina e minerale                                                                                                                                             |

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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821