ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Venezia Giulia IGT 2024 2024

Ricchezza e morbidezza

Lo Chardonnay non è certo un vitigno sconosciuto. Ma, per quanto sia ben noto a chiunque, è difficile darne un quadro preciso e univoco. Perché se la base è sempre la stessa, l'ambiente dove viene coltivato, il suo clima e il suolo, oltre alla tecnica con cui viene vinificato, possono dar vita a vini estremamente diversi. Maestro di versatilità, si potrebbe dire. In questo caso Jermann raccoglie il suo Chardonnay nei primi giorni di settembre, quando la maturazione aromatica è ormai completa ma l'uva ha ancora una bella acidità naturale. Vinificazione super tradizionale in cantina, il vino viene poi lasciato affinare sui lieviti, in vasche d'acciaio, circa sei mesi e qualche mese in bottiglia. Nel calice si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore paglierino brillante, con riflessi verdolini, profumo intenso, fruttato e leggermente aromatico. La stessa piacevole sensazione di ricchezza e di morbidezza caratterizza anche l'assaggio. In bocca, infatti, gli aromi naturali del vitigno sono valorizzati ancora meglio. Buono oggi, questo bianco friulano è perfettamente in grado di attendere per qualche anno in cantina, in attesa della giusta occasione. Perfetto fin dal momento dell'aperitivo, in tavola si abbina bene con pesci, crostacei e creme di verdure.

Ci troviamo in una delle aree vinicole più belle d'Italia, se non del mondo. Qui si trova azienda Jermann. Siamo nel cuore del Collio, confine Nord-Orientale con la Slovenia. Qui il territorio è caratterizzato da un clima mite, grazie alla vicinanza del Mare Adriatico, e da un terreno unico, la ponca, un suolo calcareo e argilloso che conferisce ai vini un'elevata mineralità. La storia dell'azienda Jermann inizia nel 1881, quando Angelo, bisnonno dell'attuale proprietario Silvio, impianta i primi vigneti a Ruttars, una frazione di Dolegna del Collio. Negli anni successivi l'azienda si espande e inizia a produrre vini di qualità, affermandosi come una delle realtà più importanti del Collio. Oggi Jermann si estende su una superficie di circa 200 ettari, di cui 170 a vigneto e 20 a seminativi. Gli impianti sono situati in diverse zone del Collio, tra cui Ruttars, Villanova, Lonzano e San Floriano. I vitigni coltivati sono quelli tipici della zona, come il Pinot Bianco, il Pinot Grigio, il Sauvignon Blanc, il Riesling Renano, il Friulano, il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Merlot e il Cabernet Sauvignon. Ancora oggi azienda familiare, Jermann ha fatto della qualità e della sostenibilità i suoi valori fondanti. La cantina, infatti, è impegnata in un progetto di viticoltura sostenibile, che prevede l'utilizzo di tecniche innovative per la gestione dei vigneti e l'applicazione di principi di economia circolare.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Il vino viene lasciato affinare sui lieviti in vasche d'acciaio circa sei mesi e qualche mese in bottiglia
Sensazioni	Ha colore paglierino brillante, con riflessi verdolini, profumo intenso, fruttato (quando giovane banana - golden matura), leggermente aromatico, ha ottima persistenza

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