



CHARDONNAY GRADIS'CIUTTA

Vitigni Ottenuto unicamente da uve Chardonnay: vitigno francese (Champagne e Borgogna) importato a fine '800, ma all'inizio confuso spesso col Pinot bianco, tant'è che, oltre ad un riferimento datato 1901, bisognerà aspettare il dopoguerra per trovarlo catalogato singolarmente. Una varietà presente nell'azienda dei Princic dal 1974, adattissima alle marne argillose, dette "ponca" od "opoca", dalle quali provengono queste uve.

Altimetria I vigneti da cui nasce questo vino si trovano nella località di Zavognza, Pozar e Bukova, ad un'altitudine che va dai 120 ai 180 metri s.l.m.

Sistema di allevamento Coltivati guyot, con produzioni pari a 70-80 q.li/ettaro.

Vinificazione Ottenuto da pressatura soffice di uve macerate per 24 ore a 10° C, fermentato poi per l'80% in botti di acciaio a temperature controllate e per il 20% in barrique nuove.

Conservato "sur lie" e assemblato prima dell'imbottigliamento.

Colore Giallo paglierino con lievi riflessi dorati.

Naso Netto ed intenso, che ricorda la mela, la banana, i fiori di acacia, il miele, con leggere sfumature di vaniglia.

Palato Morbido ed elegante, si apre con una perfetta corrispondente al naso e chiude con un evidente sentore di vaniglia.

Temperatura di servizio Va servito non troppo fresco, attorno ai 9 – 10 ° C.

Abbinamento Vino da aperitivo, adatto ad accompagnare antipasti, minestre asciutte ed in brodo, piatti a base di uova e di pesce. Si sposa molto bene, inoltre, con secondi piatti a base di carni bianche.

