

Chardonnay - Friuli - *Grave D.O.C.*

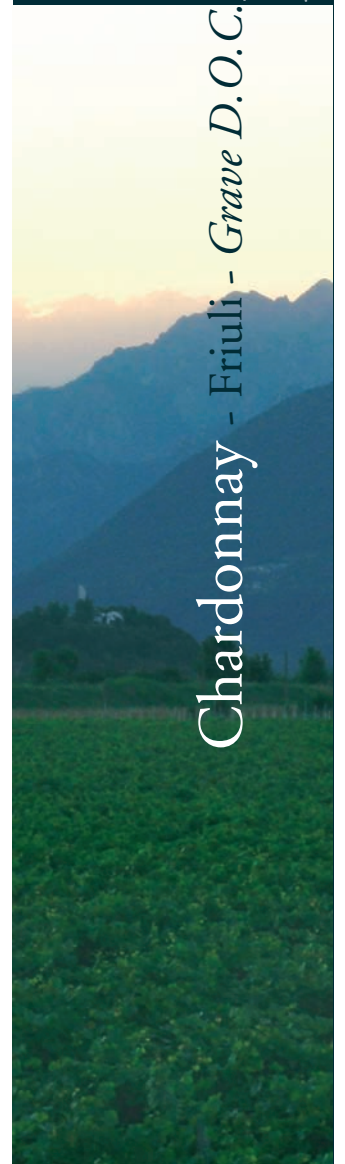



Claps

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI

Chardonnay - Friuli - *Grave D.O.C.*



Chardonnay - Friuli - Grave D.O.C.

Sequals, comune montano in alta grave friulana. Terre spazzate dal vento delle alpi carniche che circondano a corona il vigneto. Tra i sassi bianchi un sole sempre limpido riflette i raggi sui grappoli di Chardonnay. Aromi precisi e un finale avvolgente: solo in questo luogo poteva accadere.

Profilo sensoriale: Colore giallo paglierino, profumo fruttato con bouquet di mela golden. Al palato si presenta morbido, fresco ed elegantemente persistente.

Abbinamenti consigliati: Ottimo come aperitivo, con piatti di mare, in particolare crostacei e molluschi, carni bianche e soufflé di verdura.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C.

Zona di produzione: Alpi Carniche dell'alta Grave Friulana

Vitigno: Chardonnay 100%

Composizione del suolo: Terreni sciolti e aerati, molto ricchi del sasso calcareo della Grave (il caratteristico sasso di color bianco), portato da successive esondazioni del torrente Meduna.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Gujot e Cordone speronato, con potature invernali rigorose e mirati interventi sulla vegetazione per il controllo della produzione e della chioma. Difesa dai parassiti secondo i moderni dettami della lotta integrata e massima attenzione per la gestione dell'irrigazione.

Vendemmia: Manuale, da metà settembre.

Vinificazione: Breve macerazione a freddo dell'uva con successiva pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox e una piccola parte in botti di legno grande. Maturazione sulle fecce nobili in acciaio inox e imbottigliamento in primavera.

Conservazione: A bottiglia in piedi, quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi. Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 -18° C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie poste verticalmente (12 per il mercato U.S.A.).

Sequals, eine Berggemeinde in Alta Grave Friulana. Vom Winde verwehte Böden der Karnischen Alpen, die das Weingelände kranzartig umschließen. Auf die weißen Steine scheint die Sonne, deren Strahlen auf die Chardonnay-Trauben reflektieren. Ausgeprägte Aromen und ein spannendes Finale: nur an diesem Ort konnte das geschehen.

Weinbeschreibung: Farbe strohgelb, Fragranz fruchtig, Bukett Apfel Golden. Am Gaumen mild, frisch und elegant nachhaltig.

Empfohlene Speisen: Ausgezeichnet als Aperitif, zu Gerichten mit Meeresfrüchten, vor allem Krustentiere und Muscheln, zu weißen Fleischsorten und Gemüseauflauf.

Serviertemperatur: 10 - 12° C.

Anbaugebiet: Karnische Alpen - Zone Alta Grave Friulana

Rebsorte: Chardonnay 100%

Bodenart: Lockere und luftige Böden, vorwiegend Kalkkies (der charakteristische weiße Stein) der Grave, der durch Hochwasser des Wildbachs Meduna angeschwemmt wurde.

Weingelände - Erziehungsform und Kultivierung: Gujot und Spalierziehung, im Winter mit rigorosem Verjüngungsschnitt und Eingriffe an der Vegetation zur Kontrolle des Laubapparats und der Produktion. Schädlingsbekämpfung nach den modernen Geboten der umweltfreundlichen integrierten Bekämpfung und größte Umsicht bei der Handhabung der Bewässerungsanlage.

Weinlese: Handlese, ab Mitte September.

Weinbereitung: Kurzzeitige Kaltmaische der Trauben und anschließendes Pressen mit Pneumatikpresse. Gärung mit Temperaturüberwachung in Edelstahl und ein kleiner Teil in großen Holzfässern. Ausbau auf noblem Bodensatz in Edelstahl; Abfüllung im Frühjahr.

Aufbewahrung und Lagerzeit: Ist der Verbrauch in kurzer Zeit vorgesehen, werden die Flaschen aufrecht stehend gelagert. Bei langen Lagerzeiten wird empfohlen, die Flaschen bei einer Temperatur um 16 - 18° C liegend und im Dunkeln aufzubewahren.

Flasche und Kapazität: Bordeauxflasche 0,75 l

Verpackung: Kisten zu je 6 Flaschen in senkrechter Stellung (12 für den U.S. amerikanischen Markt)


Claps

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI

Chardonnay - Friuli - Grave D.O.C.

