

Chardonnay 2023

Venezia Giulia IGT



È un giramondo lo Chardonnay, abile a imparare le lingue, eccellente nell'impadronirsi dei dialetti, delle cadenze che non gli appartengono. Le luminose estati goriziane lo hanno vestito di un manto leggero dalle calde tonalità.

Dà il benvenuto con un cesto di golosa frutta tropicale che ha portato da luoghi lontani, esotici: il mango, la papaia e il passion fruit inebriano con le loro note oleose e nutrienti; ma sotto ecco la frutta della campagna nostrana una pera succosa una mela gialla, forse piantate dal nonno Severino Brumat. Con il savoir-faire che gli appartiene offre un mazzo di fiori appena colti in cui ha nascosto qualche ciuffetto di maggiorana e salvia, per rendere il profumo ancor più seducente. Lascia, con calma, che il calice diventi una cassa di risonanza per le sottili arie di crosta di pane che ha voluto impreziosire con qualche fiocco di sale.

La sua anima duttile e caleidoscopica emerge anche al sorso: prima una crema che avvolge il palato poi, con una strizzata d'occhio, due gocce di limone, quasi masticabile, che rinfresca e sorprende. Esce di scena senza fretta, seguendo il sentiero di grani di sale disegnato dalla Bora che soffia da mare, lasciando il palato ancora pieno di voglia. Ma basta un altro sorso ed ecco che il gioco ricomincia.

Da abbinare ad uno sguardo che dura un secondo di troppo.

Chardonnay

2023

Venezia Giulia IGT

Manto paglierino caldo. Olfattiva seducente e ammiccante che apre su generoso cesto di frutta, papaia e mango infrangono immediatamente la barriera olfattiva lasciando lo spazio per la dolcezza della pera kaiser e della mela golden, corredo floreale a guarnire. Lento si apre su toni appena vegetali: un asparago ricoperto di zeste di limone; invitanti toni fragranti di pane fresco arricchiti da chicchi di sale grosso in coda. Arriva al palato lento e avvolgente, quasi cremoso, subito ravvivato da piacevolissima spalla acida. L'equilibrio si assesta sul balance sapido-glicerico che conduce verso un finale pulito e avvolgente.

ZONA DI PRODUZIONE
Friuli Venezia Giulia Orientale,
Medea.

UVE
Chardonnay.

ETÀ VIGNETI
50 anni.

TERRENI E CLIMA

La zona geografica, delimitata ricade nella parte Orientale della regione Friuli Venezia Giulia in Provincia di Gorizia, si presenta come un altopiano dolcemente digradante dalle colline del Collio e del Carso verso il mare Adriatico.

L'altopiano dell'Isonzo è una finestra aperta ai venti e alle brezze d'origine marittima e continentale. La bora fredda e secca proveniente dai Balcani s'alterna allo scirocco caldo e umido che spira dall'Adriatico: una continua modulazione climatica con una prevalente influenza mitigatrice del mare.

Le uve sono coltivate su un terroir molto diversificato. I terreni dell'alta pianura isontina sono principalmente calcarei, fortemente decalcificati, ma non completamente permeabili con presenza di ghiaie rosse e con uno strato terroso ferrettizzato di quasi un metro. Nella bassa pianura isontina e lungo i corsi dell'Isonzo e dello Judrio si nota la presenza di ghiaie bianche. Terreni ghiaiosi, caratterizzati da forte permeabilità, forte aerazione, accentuati processi ossidativi, modesta presenza di humus, debole capacità di trattenuta idrica.

Il buon irraggiamento solare e le sensibili escursioni termiche diurne della zona aiutano la maturazione lenta della vite, che dà uve solide e bilanciate, ricche di gusti e di aromi.

PRIMA ANNATA
2008.

CERTIFICAZIONI



Conversione
Biologico

VIGNETO

Allevamento Guyot semplice. Densità di circa 4500 piante per ettaro. I vigneti non producono mediamente più di kg 3.5-4 di uva per ceppo.

ANNATA

L'annata 2023 si è caratterizzata da un andamento climatico molto imprevedibile caratterizzato da una prima parte della stagione con piogge frequenti accompagnate anche da fenomeni pesanti con grandinate che hanno colpito a macchia di leopardo un po' tutta la Regione, l'attenzione quindi è stata rivolta soprattutto a contenere in vigneto l'insorgere delle principali malattie (peronospora e oidio). Grazie a interventi mirati e tempestivi siamo riusciti a portare in cantina uve di buona qualità, la vendemmia iniziata a fine agosto con i bianchi. Una generale soddisfazione per i vini che risultano forse un po' magri ma di grande freschezza e bevibilità.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I vini fermentano con lieviti selezionati e non in maniera spontanea per evitare fermentazioni complicate. Permanenza sui lieviti selezionati per 4 mesi con bâtonnage settimanali. Malolattica spontanea. Le filtrazioni sono minime e fatte per dare al consumatore finale vino limpido e pulito. Maturazione in acciaio e affinamento in acciaio per almeno 6 mesi. Affinamento in bottiglia per 5 mesi prima di essere messo in commercio.

DATI ANALITICI

Alcol 13% vol.; pH 3,58; Acidità Totale (in acido tartarico) 3.92 g/l.

A TAVOLA

Saltimbocca alla romana, pollo con latte di cocco e arachidi, risotto allo scoglio. Da servire a 10-12 °C.

PACKAGING

Bottiglie leggere da 440 gr. e cartone riciclato.