



*Family vineyards*

## CHARDONNAY Quercus

**Diretto, leggero e rinfrescante**

### Colore, aroma e gusto

**Aspetto:** giallo paglierino. Diretto, leggero e rinfrescante

**Aroma:** un ampio spettro di aromi - dalla mela, melone e pesca fino all'ananas.

**Gusto:** liscio e corposo, dal finale vellutato.

### Consiglio del sommelier

**Abbinamenti:** si distingue con cotolette di vitello o maiale, piatti di pesce speziati e piatti di pasta dal gusto deciso.

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C.

**Potenziale di invecchiamento:** fino a 3 anni.

### Metodo di produzione

#### **Origine**

Area vinicola di Brda (Collio sloveno)

Versante di impianto: sud-ovest, sud, ovest

Tipo di vigneto: terrazzato

Altezza s.l.m.: 80 - 200 m

Forma di allevamento: Guyot semplice

Densità di impianto: 4000 - 5000 piante/ha

Età dei vigneti: 10 - 30 anni

Tipo di terreno: marne e arenarie

Clima: submediterraneo misto di aria calda marina e freddi venti alpini

#### **Uva**

Varietà: 100% chardonnay

Vendemmia: esclusivamente manuale

**Fermentation:** 100 % in acciaio inox  
: 100% in acciaio inox, 6 mesi »sur lie«

Fermentazione malolattica (MLF): no

### Parametri

Annata: 2017

Alcol : 14% vol

Acido complessivo: 5,76 g/l

pH: 3,38

Residuo zuccherino: 3,7 g/l

