Bricola

Chardonnay DOC Friuli

En el viñedo

El viñedo que da origen a este Chardonnay está situado en un territorio que es formado por el deshile de los glaciares y en consecuencia el transporte de escombros por el río Meduna aguas abajo. De esta forma se crea un sustrato pedregoso, rico en piedras, denominado “Magredi”. Esta particular composición del suelo ha convertido al Friuli Occidental en el lugar perfecto para la viticultura. De hecho, los huesos aportan mineralidad a la uva y favorecen la amplitud térmica. La posición estratégica de los viñedos, a 200 metros sobre el nivel del mar, favorece interesantes notas aromáticas.

En la bodega

La uva se recolecta en las horas más frescas y se realiza una recolección nocturna cuando está perfectamente madura. El extracto, obtenido de un suave prensado de la uva, se enfría y se mantiene a baja temperatura realizando así una decantación estática. El extracto así depurado de impurezas se envía a la fermentación alcohólica, realizada en depósitos de acero a una temperatura controlada de 18°C. El vino obtenido se afina sobre sus levaduras y es en este período cuando se enriquece en aromas gustativo-olfativos, expresando al máximo las sensaciones de equilibrio, suavidad y estructura.

Para degustar

Vino de color amarillo pajizo, mineral y fresco en nariz. En nariz emergen notas florales y frutales de melocotón maduro y frutas exóticas. Ligero matiz de notas tostadas propias del Chardonnay, con un rico final.

¿Qué significa “Bricola”?

El nombre Bricola hace referencia a la típica estructura de madera formada por tres o más postes entrelazados y plantados en las aguas de la laguna de Venecia y Friula. Siempre ha sido utilizado por los marineros para indicar vías navegables, para quienes llegaban a la laguna desde el mar. Un punto de referencia que invita a los barcos a regresar a puerto después de pescar. Chardonnay Bricola es la expresión del Chardonnay Friulano. La densidad de plantación es de 5.000 cepas por hectárea doblemente invertida. Los viñedos, situados en suelos pedregosos cerca de los Dolomitas, se benefician de excelentes variaciones de temperatura, lo que aporta interesantes notas aromáticas y una fuerte mineralidad.

Combinaciones

Perfecto como aperitivo, combina muy bien con entradas y primeros platos delicados pescado, especialmente en un delicado tartar como el medregal o un carpaccio de lubina fresca.

Sabor a 6/8 °C.

91 PTS. JAMESSUCKLING.COM

James Suckling
91 puntos

I MIGLIORI VINI ITALIANI Luca Maroni

Luca Maroni
93 puntos

13% Vol.
Tamaño de la botella: 0,75 l
Azúcares: 1,5 g/L (+-1,5)

SUSTAINABLE WINERY 3E EQUALITAS

VEGANOK