Chardonnay

DOC Friuli



En el viñedo

El viñedo del que nace este Chardonnay está situado en un territorio formado por el deshielo de los glaciares y el consiguiente transporte de sedimentos por parte del río Meduna hacia el valle. De este modo se creó un subsuelo pedregoso, rico en piedras llamadas “Magredi”. Esta particular composición del terreno ha convertido al Friuli Occidental en el lugar perfecto para la viticultura. Las piedras aportan mineralidad a las uvas y favorecen la amplitud térmica. La posición estratégica de los viñedos, a 200 metros de altitud, favorece interesantes notas aromáticas.

En la bodega

Las uvas se recolectan en las horas más frescas del día, mediante vendimia nocturna y en perfecta maduración. El mosto, obtenido mediante un prensado suave de las uvas, se enfría y se mantiene a baja temperatura realizando así una decantación estática. El mosto, purificado de las impurezas, se destina a la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 18 °C. El vino obtenido envejece sobre sus lías y es durante este periodo cuando se enriquece en complejidad aromática y gustativa, expresando al máximo sensaciones de equilibrio, suavidad y estructura.

Para degustar

Vino de color amarillo pajizo; en nariz resulta mineral y fresco. En el bouquet emergen notas florales y afrutadas de melocotón maduro y fruta exótica. Ligero matiz de notas tostadas típicas del Chardonnay, con un final amplio y con cuerpo.

En la etiqueta, *el Mirlo Guardián*

Bajo una hoja de vid, entre las hileras de Sequals, el Mirlo Guardián observa con calma el crecimiento de las uvas Chardonnay. Símbolo del cuidado en el viñedo, cuenta la historia de un vino que nace de una maduración atenta, capaz de preservar frescura y mineralidad. En la copa se expresa con elegancia, entre notas de melocotón y fruta exótica, dando vida a un Chardonnay puro y refinado que realza la identidad del territorio sin recurrir a la madera.

Combinaciones

Perfecto desde el aperitivo, combina excelentemente con entrantes y primeros platos delicados de pescado, especialmente con tartares delicadas como la de pez limón o un fresco carpaccio de lubina.

Servir a 6/8 °C.

I MIGLIORI VINI ITALIANI – Luca Maroni

Luca Maroni
94 puntos

91 PTS. – JAMESSUCKLING.COM

James Suckling
91 puntos

Bibenda
3 grappoli

GAMBERO ROSSO

Gambero Rosso
2 bicchieri

12.5% Vol.
Tamaños de botella: 0,75 l - 1,50 l

CANTINA SOSTENIBILE 3E EQUALITAS

VEGANOK