



TENUTA
SOTTOMONTE

CHARDONNAY

Friuli Colli Orientali

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Uve da cui è prodotto

Vino ottenuto da uve di Chardonnay, vitigno di origine francese, nato dall'incrocio spontaneo tra Pinot nero e Gouais blanc, che nei Colli Orientali del Friuli, ove è coltivato dal 1800, ha trovato un ambiente ideale in grado di fornire prodotti di elevata qualità.

Posizione del vigneto

I terreni della Tenuta Sottomonte, splendide dal punto di vista paesaggistico ed estremamente vocate alla viticoltura d'eccellenza. Giacitura collinare e pedecollinare, suolo composto da marne e arenarie con una certa prevalenza della componente argillosa. Il comprensorio D.O.C. è Friuli Colli Orientali. L'esposizione è Sud-Sud est.

Sistema d'allevamento

A doppio capovolto (detto a cappuccina). Tradizionale forma di allevamento delle colline friulane ottimizzata ad una produzione di qualità attraverso un contenimento della vigoria ed un ridotto carico di gemme.

Difesa fitosanitaria

A basso impatto ambientale privilegiando i prodotti tradizionali ed ecocompatibili a ridotta persistenza, distribuiti secondo i dettami della difesa integrata agro ambientale.

Vinificazione

In bianco, cioè in assenza delle bucce, cui segue la pressatura soffice a bassa temperatura sotto copertura inerte per proteggere il potenziale qualitativo delle uve dalle ossidazioni. Fermentazione a bassa temperatura (17 °C) per preservare la formazione dei caratteristici profumi varietali.

Maturazione

In serbatoi di acciaio inox e di cemento evitando l'impedimento del vino con continue agitazioni delle fecce fini. Il vino permane "sur lies" fino all'imbottigliamento. Il periodo di maturazione prosegue in bottiglia stivata nella cantina sotterranea.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino carico, brillante, con riflessi verdognoli. Bouquet gradevole con sentori morbidi e raffinati che ricordano la frutta a polpa bianca, la frutta esotica, i fiori bianchi e la crosta di pane. Al gusto è invitante pieno e caldo con una acidità contenuta che ne esalta ulteriormente la morbidezza. Ottimo l'equilibrio e la prolungata persistenza finale.

Gastronomia

Ottimo vino da aperitivo od abbinato ad antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti a base di pesce e formaggi a pasta molle.

Longevità

L'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni per poi elegantemente evolvere per un tempo che può tranquillamente superare i quattro anni.

Servizio

Consigliabile degustarlo fresco (12 °C) evitando bruschi abbassamenti di temperatura che nuocciono alla migliore espressione organolettica del vino. Bicchiere consigliato il calice a tulipano per vini bianchi giovani.

BOTTIGLIA

Peso: confezionata g 1305 • Dimensioni: diametro mm 76; altezza mm 316

PALLET EUR

Cartoni/ Strato: n° 21 • Strati/Pallet: n° 3 • Cartoni/Pallet: n° 63 • Bottiglie Pallet: n° 378
Volume: m³ 1,08 • Ingombro Pallet Intero (compreso pallet): (mm) 800x1200x1130 (h)
Peso (compreso pallet): kg 533,4

CARTONE

Contenuto: n° 6 bottiglie da cl 75 • Peso: kg 8,07 • Dimensioni: (mm) 165x240x325(h)
Volume: dm³ 12,9

PRODOTTO CONTENUTO

Per Bottiglia: litri 0,75 • Per Cartone: litri 4,5 • Per Pallet: litri 283,5