



GRADIS'CIUTTA

robert princic

Chardonnay Collio DOC

Erzeuger:	Gradis'ciutta
Herkunft:	Friaul-Julisch Venetien Zavognza, Pozar und Bukova
Rebsorten:	100% Chardonnay
Boden:	Tonhaltiger Mergel ("Ponca")



Ausbau/Reife:	Sanfte Pressung von Trauben, die 24 Stunden bei 10 °C mazeriert wurden. Gärung zu 80% in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur und zu 20% in neuen Barrique-Fässern. Lagerung auf Hefe und Assemblage vor der Flaschenabfüllung.
Eigenschaften:	Strohgelb mit leichten goldfarbenen Reflexen. Klarer und intensiver Duft, erinnert an Apfel, Banane, Akazienblüte, Honig, sanfte Nuancen von Vanille. Am Gaumen weich und elegant, Abgang mit eindeutiger Vanille-Note. Serviertemperatur: 9 - 10 °C.
Ideal zu:	Aperitif, Antipasti, Nudelgerichten und Suppen, Eierspeisen und Fisch. Außerdem ein hervorragender Begleiter für Hauptgerichte mit weißem Fleisch.
Besonderheiten:	Die Rebsorte ist in der Kellerei der Familie Princic seit 1974 präsent. Sie eignet sich hervorragend für tonhaltige Mergelböden, den so genannten "Ponca" oder "Opoca", auf denen diese Trauben wachsen.