

# SLUK 2021 (CHARDONNAY IGP VENEZIA GIULIA)

Questo vino è dedicato al nostro amico MICHELE che purtroppo ci ha lasciato troppo presto... SLUK è il nome della sua barca e significa anche PICCOLO SORSO...un cin cin per ricordarlo!!

## VINO BIOLOGICO

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF: IT BIO 021 AGRICOLTURA ITALIA

Operatore controllato n°0701066



## UVE

Chardonnay

## VIGNETO

La parola chiave è AGRICOLTURA BIOLOGICA che per noi si concretizza con rispetto per l'ambiente e valorizzazione del lavoro umano.

**Età media vigneto:** 25 anni

**N° di ceppi per ettaro:** 3300

**Forma di allevamento:** doppio capovolto

**Produzione media ad ettaro:** 40 q.li

**Vendemmia:** Manuale, ad inizio Settembre

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Dopo la pigia-diraspatura le uve vengono pressate con gli antichi torchi di legno. Il mosto viene successivamente decantato a freddo e poi fermentato con lieviti indigeni a temperatura controllata massima di 22°C. Finita la fermentazione riposa un paio di mesi in acciaio sui suoi lieviti integrali con batonnage settimanale. Segue affinamento in barrique di rovere francese per 15 mesi. Riposa successivamente per 6 mesi in acciaio fino all'imbottigliamento. Prima della messa in vendita riposa ulteriormente in bottiglia per 6 mesi.

## SENSAZIONI:

**Colore** giallo paglierino con qualche sfumatura verdolina. Ha un **profumo** delicato di lievito e crosta di pane e man mano che lo si degusta libera sentori di pera e frutta tropicale, che ben si bilanciano con i sentori più complessi del legno quali vaniglia, frutta secca e anche qualche sentore di liquirizia. Al **palato** risulta fresco per la buona acidità, sapido ma sempre elegante ed equilibrato.

## ABBINAMENTI:

Ottimo come vino da meditazione, si abbina bene a preparazioni a base di pesce affumicato, formaggi sapidi e primi piatti ricchi a base di verdure o carni bianche.

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:** 12-14°C

**GRADO ALCOLICO:** 14 % vol

**BOTTIGLIA:** da 0,75litri (cartone da 6 bottiglie)

