CASALI MANIAGO
SINCE 15TH FEBRUARY 1585

Chardonnay

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

Trauben
Chardonnay.

Weinberg
Standort am Fuß der Hügel im Gemeindegebiet von Buttrio (UD). Grundstück hauptsächlich aus mergelig-toniger Struktur.

Weinbereitung
Weißwein, bei dem die Trauben sanft gepresst werden, gefolgt von einer kontrollierten alkoholischen Gärung bei niedriger Temperatur (18°C), um die Entwicklung intensiver Aromen zu fördern.

Reifung
In Betontanks gelagert, um Trübungen des Weins durch regelmäßiges Umrühren des Feinhefers zu verhindern. Der Wein verbleibt "sur lies" bis zur Abfüllung. Die Reifung setzt sich in der Flasche fort.

Visuelle Prüfung
Helles strohgelbes Aussehen mit leichten grünlichen Reflexen.

Geruchsprobe
Ein Duft, der die varietale Eleganz betont und an weiße Fruchtfleischfrüchte, exotische Früchte, Äpfel, weiße Blüten und Brotkruste erinnert.

Geschmacksprobe
Der Geschmack ist vollmundig und warm mit einer zurück haltenden Säure, die seine Weichheit weiter betont. Hervorragende Balance und samtiges Finish. Ein Wein, der bei jedem Schluck angenehme und anhaltende Empfindungen verleiht, mit einem angenehm mineralischen und anhaltenden Nachgeschmack.

Paarungen
Hervorragend als Aperitif oder zu leichten Vorspeisen. Passt perfekt zu trockenen und klaren Suppen, Fischgerichten und Weichkäse.

Langlebigkeit
Er erreicht den Höhepunkt seines Sortencharakters in den ersten zwei Jahren und entwickelt sich dann elegant weiter, eine Entwicklung, die problemlos über vier Jahre hinausgehen kann.

Service
Bei einer kühlen Temperatur genießen (12 °C).

33042 Buttrio (UD) ITALY - Via Sottomonte, 21 - Tel. +39 0432.674027 - Fax +39 0432.674230
info@contedattimismaniago.it - casalimaniago.it