

Chardonnay



Zona di produzione: D.O.P. COLLIO.

Varietà delle uve: 100% Chardonnay.

Sistema di coltivazione: monocoltura con sesto d'impianto di 4.500 viti per ettaro.

Vendemmia: prima settimana di settembre.

Vinificazione: raccolte al giusto grado di maturazione, una parte delle uve diraspate e pigiate viene pressata sofficemente; l'altra parte invece viene preventivamente sottoposta a criomacerazione a 4 °C per circa 36 ore. Il mosto così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e successivamente addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato (3-4 giorni prima) con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (16 °C) che si protrae per circa 30-40 giorni. La maturazione continua in vasche di acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di batonnage a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento.

Commercializzazione: all'inizio della primavera successiva alla vendemmia.

Valori indicativi: acidità totale 5,40 gr/L; alcool 12,80%

ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Chardonnay



Production Zone: D.O.P. COLLIO.

Grape Variety: 100% Chardonnay.

Vine Training System: single inverted with a plant density of 4,500 vines per hectare.

Harvest: first week of September.

Vinification: harvested when perfectly ripe, part of the destemmed and crushed grapes are gently pressed, while the rest undergo cryo-maceration at 4°C for about 36 hours. The resulting must undergoes cold static decantation; then a fermentation starter, prepared 3-4 days earlier from the finest grapes of the same variety, is added. The must then ferments slowly in stainless steel vats at a strictly controlled temperature (16 °C) for approximately 30 to 40 days. Ageing continues in steel, where a lengthy series of batonnage processes is carried out, gradually reducing the intervals, to produce a complex, structured wine with a delicate bouquet. Bottling takes place in February.

Release for sale: at the beginning of the spring following harvest.

Indicative values: total acidity 5.40 g/L; alcohol 12.80% vol.

ZORUTTI
Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763
www.zoruttivini.com

Chardonnay



Anbaugebiet: D.O.P. COLLIO

Traubensorte: 100% Chardonnay

Weinbausystem: Monocapovolto-Erziehung mit einer Bepflanzungsdichte von 4.500 Rebstöcken pro Hektar

Weinlese: erste Septemberwoche

Weinbereitung: Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen, ein Teil der entrappten und gemischten Trauben wird sanft gekeltert, der andere Teil wird für ungefähr 36 Stunden bei 4°C einer präventiven Kaltmischung unterzogen. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und anschließend dem zuvor (3-4 Tage vorher) zubereiteten Fermentationsansatz aus den sorgfältig ausgewählten Trauben desselben Rebstocks beigemischt. Anschließend wird eine langsame Gärung eingeleitet, die in Edelstahltanks unter strenger Temperaturkontrolle (16 °C) stattfindet und ungefähr 30-40 Tage andauert. Die Reifung erfolgt weiterhin in Edelstahltanks, in denen über längere Zeit bei abnehmender Häufigkeit das Bâttonage-Verfahren angewandt wird, um auf diese Weise einen komplexen, strukturierten Wein mit zartem Duft zu erhalten. Mit der Flaschenabfüllung wird bis Februar gewartet.

Vertrieb: Zu Beginn des Frühjahrs nach der Weinlese

Durchschnittliche Werte: Säuregehalt 5,4 g/l; Alkoholgehalt 12,80 % Vol.

ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763
www.zoruttivini.com