



Chardonnay "Bestieute"

Trevenezie

Indicazione Geografica Protetta

Composizione varietale: 100% Chardonnay.

Note di degustazione: Profilo aromatico fine e articolato, con un bouquet che richiama agrumi maturi, frutta gialla e fiori bianchi. Emergono sfumature minerali e terrose che conferiscono profondità e identità al vino. Al palato l'ingresso è secco e verticale, sostenuto da una marcata tensione acida e da una trama minerale ben definita. Le note di burro e miele risultano misurate e ben integrate, accompagnate da leggere allusioni vegetali che ampliano la complessità. Il finale è equilibrato, asciutto e persistente, con una chiara impronta territoriale.

Sito del vigneto: Contea di Gorizia-Gradisca

Caratteristiche del vigneto: composto di viti di circa 30 anni

Suolo: Terreni alluvionali poggianti su substrato ghiaioso, che favoriscono drenaggio, freschezza e precisione aromatica

Vendemmia: inizio Settembre

Alcool: 12.5%

Zuccheri Residui: <2 gr/lit

Vinificazione: Fermentazione e affinamento in vasche di cemento. Affinamento sulle fecce integrali per 6 mesi, volto a incrementare struttura, complessità e stabilità, preservando tensione acida ed espressione varietale.