

Chardonnay 2019 - Marinic



Nazione: Slovenia
Geologia Terreno: Argilloso-marnoso
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chardonnay
Annata: 2019
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato con pratiche biodinamiche
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 80% inox, 20% barrique
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

100% Chardonnay. Pressatura pneumatica lunga e delicata. Fermentazione alcolica 80% in inox, 20% in barrique per 6 mesi.

Profumo di banana, ananas con frutti tropicali. Dal gusto caldo che ricorda il Mediterraneo.

Questo Chardonnay collega i punti tra la Francia e il Collio Brda. Questo vino è la firma alla fine di una lettera di apprezzamento alla grande tradizione francese.

Biologico non certificato con pratiche biodinamiche. Raccolta manuale con cernita delle uve, pressatura pneumatica lunga e delicata. Vinificazione e maturazione.

Fermentazione alcolica 80% in inox, 20% in barrique per 6 mesi.

Affinamento: dopo 12-18 mesi in serbatoi di acciaio inox, il vino viene preparato per l'imbottigliamento.

Profumo di banana, ananas con frutti tropicali. Dal gusto caldo che ricorda il Mediterraneo.