



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

CHARDONNAY "RONCO CUCCO" COLLIO 2009



Klassifizierung: Chardonnay DOC Collio

Rebsorte: 100% Chardonnay

Name des Weinbergs: Monte Fortino

Bodenbeschaffenheit: Mergel – Sandstein

Ausrichtung: Nord – Süd

Höhe: 90 Meter ü.d.M.

Reberziehung: Streckbogen 2.40 X 1.00 m

Lese: 17.-21. September 2009

Anzahl der Flaschen: 3300

Weinherstellung: sanftes Pressen, Kaltklärung und alkoholische Gärung in 225 Liter-Fässern. Danach ruht der Wein bis zum folgenden Mai unter häufigem Aufrühren auf der eigenen Hefe.

Verkostungsnotizen: wunderbar strukturierter Wein mit einem relativ hohen Alkoholgehalt. Gelb mit goldenen Reflexen. Leichter Duft nach gelbem Obst wie Apfel und Banane. Der Geschmack ist vollmundig. Körper und Alkoholgehalt stehen in einem harmonischen Verhältnis, deshalb sehr angenehm zu trinken. Leichte, elegante Anklänge an Vanille.

Gastronomische Empfehlung: ein schöner Begleiter zu herzhaften Reis- und Nudelgerichten, zu weißem Fleisch und im Ofen zubereiteten Fisch. Bei 14° C servieren.

Analytische Daten: Alkohol 14,20% Vol. – Säure 5,20 g/l

Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513
info@tenutavillanova.com • www.tenutavillanova.com