



Ronco Calaj Chardonnay IGT

Erzeuger: Weingut Rino Russolo

Herkunft: Friaul
Grave del Friuli
Gemeinde San Quirino
Weinberg Ronco Calaj

Rebsorten: 100% Chardonnay
(3 verschiedene Klone aus dem
Trentino und Frankreich)



Ausbau/Reife: Temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei ca. 14-16°C, ein Teil in Holzfässern. Nach einer kurzen Kaltmazeration und einer sehr schonenden Pressung erfolgt die Reifung im Stahltank für ca. 5 Monate auf der Feinhefe.

Eigenschaften: Helles Strohgelb.
Feiner, delikater aber intensiver Duft, leicht aromatisch, sehr sortentypisch mit Noten von Apfel, leichten Zitronenaromen und Noten von Akazienblüten. Im Geschmack trocken, harmonisch, reich und aromatisch. Ein Wein mit Finesse und Eleganz und einer bestechenden Frische. Sehr klar und sauber, mit guter Struktur und Länge

ideal zu: Meeresfrüchten, Fisch und Krustentieren, leichten Vorspeisen, Eierspeisen und als Aperitif

Besonderheiten: der Ertrag ist mit ca. 55-60 hl/ha sehr gering