



# GRADIS'CIUTTA

robert princic

---

---

## Chardonnay Collio DOC

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Gradis'ciutta</b>
<b>Herkunft:</b>	Friaul-Julisch Venetien Zavognza, Pozar und Bukova
<b>Rebsorten:</b>	100% Chardonnay
<b>Boden:</b>	Tonhaltiger Mergel ("Ponca")



**Ausbau/Reife:** Sanfte Pressung von Trauben, die 24 Stunden bei 10 °C mazeriert wurden. Gärung zu 80 % in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur und zu 20 % in neuen Barrique-Fässern. Lagerung auf Hefe und Assemblage vor der Flaschenabfüllung.

**Eigenschaften:** Strohgelb mit leichten goldfarbenen Reflexen.  
Klarer und intensiver Duft, erinnert an Apfel, Banane, Akazienblüte, Honig, sanfte Nuancen von Vanille. Am Gaumen weich und elegant, Abgang mit eindeutiger Vanille-Note.  
Serviertemperatur: 9 - 10 °C.

**Ideal zu:** Aperitif, Antipasti, Nudelgerichten und Suppen, Eierspeisen und Fisch. Außerdem ein hervorragender Begleiter für Hauptgerichte mit weißem Fleisch.

**Besonderheiten:** Die Rebsorte ist in der Kellerei der Familie Princic seit 1974 präsent. Sie eignet sich hervorragend für tonhaltige Mergelböden, den so genannten "Ponca" oder "Opoca", auf denen diese Trauben wachsen.