

BIANCO KAPLJA 2005

Selezione di uve botritizzate

Varietà:	Chardonnay Malvasia Nekaj
Tipologia di terreno:	Ponca - Opoka Marna/Arenaria
Altitudine:	110m s.l.m.
Esposizione:	Sud - Ovest
Resa per ettaro:	20 q/Ha
Vigneti di provenienza:	Gradiscutta dal 1991

Vinificazione:

La fermentazione avviene in presenza delle bucce in tini troncoconici di rovere per 60 – 90 giorni. Finita la macerazione, viene invecchiato in botti da 20 o 30 hl per 6 anni e affinato in bottiglia per 4 anni.

Descrizione organolettica:

Sinfonia intitolata Kaplja (trad. sloveno: goccia) composta da tre artisti: Chardonnay, Nekaj, Malvasia. Ognuno regala la sua caratteristica al vino rendendolo equilibrato e armonioso a naso e in bocca. L'inizio pronunciato dall'aromaticità olfattiva del Nekaj dà la continuità aromatica in bocca della Malvasia, allargando e lasciando un finale lungo, morbido e sapido dello Chardonnay.

I sedimenti presenti in bottiglia propri del vino lo conservano e lo proteggono.

Si consiglia di servire il vino ad una temperatura di 15°C.



Az. Agr. Podversic Damijan – Via degli Eroi 33 - 34170 GORIZIA/GORICA – ITALIA

www.damijanpodversic.com