

LE VIGNE
DI ZAMO'

CHARDONNAY

Friuli Colli Orientali D.O.C.



100%
Chardonnay



12° C



A mano, in cassetta;
ultima settimana
di agosto/prima di
settembre



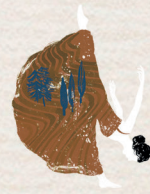
VINIFICAZIONE: le uve, dopo un'attenta selezione, vengono pressate direttamente con l'intero raspo. Dalla pressatura si separa il fiore ed il torchiato. Il fiore viene quindi posto a riposo per una notte in chiarifica spontanea in vasche di acciaio inox, ad una temperatura controllata di circa 5°C. Il giorno successivo viene effettuato il travaso ed inizia la fermentazione alcolica, per una durata di circa 16 giorni a temperatura di 18°C. Segue poi l'affinamento sulle fecce fini per circa 6 mesi con batonnage settimanali. Al termine dell'affinamento si prepara quindi il vino per l'imbottigliamento finale.

SENSAZIONE: colore giallo verdolino tendente al paglierino brillante. Al naso esprime un profumo intenso, fruttato, con note di banana, pesca ed albicocca. In bocca si distingue per la grande sapidità tipica della collina da cui proviene, fresco ed equilibrato, con un'ottima persistenza.

ABBINAMENTI: ottimo con tutti i piatti di pesce, soprattutto i primi come il risotto ai frutti di mare, si abbina molto bene anche a dei pesci interi al forno o al sale, anche molto importanti.

SINESTESIA: ponca (terreno peculiare dato da alternanza di strati duri e teneri, la veste della donna riprende la schematizzazione a livelli degli strati che lo compongono)





LE VIGNE
DI ZAMO'

WEART

La prima sensazione che affiora pensando al paesaggio friulano è il movimento.

Le sue terre sono caratterizzate da incontri di popoli e culture, da migrazioni e distruzioni; è stato e continua a essere uno snodo di comunicazione e di trasmissione di valori e intese, di collegamenti e collaborazioni.

È stato proprio questo movimento a determinarne la varietà e la ricchezza culturale: ogni passaggio ha lasciato la propria traccia nella storia, nella società, nell'economia così come nella viticoltura.

Il Friuli non ha un solo vino, i vitigni sono molteplici perché sono presenti le impronte di tutti quelli che lo hanno attraversato, contribuendo al suo carattere multiforme.

Il vino friulano deve quindi molto al movimento, con cui ha in comune anche un altro aspetto affascinante: la sinestesia.

La sinestesia è una condizione percettiva in cui si verifica una sovrapposizione sensoriale: la stimolazione di uno dei cinque sensi evoca una percezione in un altro senso. È quello che succede quando una parola ci evoca un certo colore, oppure una nota musicale rimanda a un profumo.

Nell'universo del movimento la danza ne è l'espressione più emblematica: l'idea del movimento fa associare queste terre ai movimenti sinuosi dei danzatori, in virtù anche del fatto che la danza condivide con il vino proprio la sinestesia.

La visione di un gesto, di una posizione o di un certo movimento possono provocare in noi l'associazione a uno stato d'animo, ricordare un colore, un profumo, anche in maniera del tutto irrazionale. Dopotutto che forma ha un profumo, che sapore ha un movimento?

Allo stesso modo il vino può essere rotondo, etereo, ampio o armonico, morbido o vellutato. Dall'insieme di queste suggestioni nasce WEART.

