

Vitigno	Varietal	Rebsorte
Chardonnay 100%	100% Chardonnay	100% Chardonnay.
Zona di Produzione	Production Zone	Produktionszone
Vigneto di proprietà di Ha 1,2 piantato nel 1987 con viti selezionate personalmente. Situato nel comune di La Morra nella parte più bassa del Monfalletto ad una altitudine di 220 m.s.l.m. su un terreno argilloso, ricco e alcalino, con esposizione Est.	Estate vineyard of 1.2 hectares planted in 1987 of personally and carefully selected vines. Situated in the municipality of La Morra, in the lowest part of Monfalletto at 220 meters above sea level. Rich, clayey, alkaline soil with eastern exposure.	Eigener Weinberg mit geringer Ausdehnung, der 1987 persönlich mit ausgewählten Rebstöcken bepflanzt wurde. Er liegt in der Gemeinde La Morra im niedrigsten Teil von Monfalletto auf einer Höhe von 220 m mit östlicher Ausrichtung, der Boden ist lehmig, reichhaltig und alkalisch.
Periodo di raccolta	Harvest Period	Erntezeit
Fine agosto/inizio settembre	End of August/ Beginning of September	In den ersten 10 Septembertagen.
Resa per ettaro	Yield per Hectar	Hektarertrag
49 Hl/Ha - 6500 bottiglie/Ha	49 Hl/Ha - 6,500 bottles/Ha (2,600 bottles/Acre)	ca. 49 hl/Ha Reben.
Vinificazione	Vinification	Weinbereitung
Diraspato e pressato. Segue chiarifica statica o per flottazione. Sfecciatura e fermentazione a temperature di 15/16 °C per circa una settimana in vasca di acciaio inox. Travaso in legno dove conclude la fermentazione dopo circa 1 mese.	De-stemmed and pressed. Following static clarification or flotation. Drawn off and fermented at a temperature of 15/16 °C for about one week in stainless steel tanks. Racked to wood where fermentation finishes after about a month.	Zunächst Abbeeren und Pressen, dann statische Klärung für 6-7 Tage. Der reine Most wird vom Hefetrub getrennt und gärt bei 15-16 °C etwa eine Woche lang im Edelstahlbehälter. Umfüllung in Holz, wo die Gärung nach ca. 2-3 Wochen abgeschlossen wird.
Affinamento	Maturation	Lagerung
Rimane in legno dopo la fermentazione alcolica per effettuare la fermentazione malolattica sulle fecce per circa un mese a basse temperature e frequenti battonage. Sfecciato e nuovamente affinato in legno per un totale di circa 9 mesi. Imbottigliato riposa nelle nostre cantine per 10 mesi prima di essere commercializzato.	Kept in wood for malolactic fermentation on lees for about one month at low temperatures and frequent stirring of lees. Racked and again aged in wood for approximately 9 months. Bottled aging in cellar for 10 months before release.	Nach der alkoholischen Gärung bleibt er für die malolaktische Gärung auf der Hefe noch etwa einen Monat im Holz bei niedriger Temperatur und häufigem Aufrühren des Hefesatzes. Nach der Trennung vom Absatz ruht er weitere 6-7 Monate im Holz. In der Flasche reift er noch 2-3 Monate, bis er in den Handel kommt.
Caratteristiche organolettiche	Sensory Characteristics	Organoleptische Eigenschaften
Colore giallo carico, dorato; naso di agrumi, pompelmo, banana, nocciola tostata, miele e rovere dolce. In bocca è grasso, potente e fresco dal finale lungo e persistente.	Intense yellow-gold; on the nose: citrus, grapefruit, banana, toasted hazelnut, honey and slight note of oak. In the mouth, fat, powerful and fresh with a long, persistent finish.	Farbe kräftig gelb mit Goldton; an der Nase tropisch nach Zitrusfrüchten, Pampelmuse, Banane und zarter Eiche. Am Gaumen fett, kräftig und frisch mit langem Abgang und Persistenz.
Temperatura di servizio	Service Temperature	Serviertemperatur
10 °C / 50 °F	10 °C / 50 °F	10 °C.
Vita media del Vino	Average Life of Wine	Durchschnittliche Haltbarkeit
Vino dalle lunghe prospettive d'invecchiamento. Favoloso anche a distanza di oltre 25 anni.	Age-worthy. Fabulous even after more than 25 years.	Ein Wein mit guten Alterungsperspektiven. Auch nach 10 Jahren herrlich.
Abbinamenti gastronomici	Food Pairing	Gastronomische Empfehlungen
Data le potente struttura si presta bene a una ricca gamma di piatti: galatina di pollo, antipasti a base di pesce, primi piatti con crostacei, minestre e creme di funghi, di patate e porri, sino a carni bianche in insalata. Eccellente su pesci di mare.	Given its substantial structure, this wine pairs particularly well with a wide range of dishes, from chicken galantine, seafood antipasti, crustacean first courses, soups (like minestrone or cream of mushroom, potatoes or leeks), salads with chicken. Excellent with seafood and fish.	Angesichts seiner kräftigen Struktur passt er gut zu zahlreichen Gerichten: Hühnerterrinen, Vorspeisen mit Fisch, Pastagerichten mit Krustentieren, Gemüse- und Cremesuppen mit Pilzen, Kartoffeln und Lauch bis hin zu hellem Fleisch im Salat. Hervorragend zu Seefisch.

