



SKOK

vino dal cuore... del collio

● Chardonnay DOC Collio – 2010

Lo Chardonnay è maturato in fretta dopo un'estate piovosa e ci si è dovuti affrettare a vendemmiarlo. L'annata 2010 segue il modello di Chardonnay che desideriamo produrre: molto minerale con note di frutti esotici e tropicali.

Il vitigno dello Chardonnay non è originario della nostra regione ma ha trovato nel Collio una dimora che, oltre a farlo crescere e sviluppare in modo ottimo, aggiunge qualità che non si trovano nelle coltivazioni fatte in altre zone.

La densità dell'impianto in questi vigneti varia da 4.100 a 5.500 piante per ettaro, con una produzione media per ettaro è tra i 50 ed i 55 ettolitri.

Lo Chardonnay dal colore paglierino brillante, ha profumi netti ed intensi che ricordano un gran numero di frutti fino ad arrivare alla sofisticatezza di quelli esotici. Degustandolo sentirete la rotondità di questo vino con la sua ottima mineralità dovuta ai terreni in cui si coltiva l'uva.

Per gli abbinamenti al cibo, lo si può accompagnare con primi piatti o antipasti. Il ristorante Belle Parti di Padova lo propone con una tartar di tonno, un connubio superlativo. Risulta specialmente piacevole con le zuppe e con i secondi di carni bianche. Notevole con il frico in crosta.

L'evoluzione dello Chardonnay Skok nel corso degli anni risulta molto favorevole. Si è notato più volte, con gran piacere, che se viene degustato più maturo migliora notevolmente. Questo è a vostra discrezione ma sappiate che avete in cantina un vino che migliora con l'invecchiamento.

Si consiglia di degustarlo ad una temperatura intorno ai 12 °C.

● Vini d'Italia - Guida Gambero Rosso

Guida Gambero Rosso 2005	Chardonnay 2003	1 Bicchiere
Guida Gambero Rosso 2006	Chardonnay 2004	
Guida Gambero Rosso 2007	Chardonnay 2005	1 Bicchiere
Guida Gambero Rosso 2008	Chardonnay 2006	1 Bicchiere
Guida Gambero Rosso 2009	Chardonnay 2007	1 Bicchiere
Guida Gambero Rosso 2010	Chardonnay 2008	2 Bicchieri
Guida Gambero Rosso 2011	Chardonnay 2009	1 Bicchiere

● I Vini d'Italia – Le Guide de L'Espresso

Guida de L'Espresso 2007	Chardonnay 2005 – 14/20	2 Bottiglie
Guida de L'Espresso 2009	Chardonnay 2007 – 14/20	2 Bottiglie
Guida de L'Espresso 2010	Chardonnay 2008 – 15,5/20	3 Bottiglie

● Guida Duemilavini – AIS Associazione Sommelier

Guida 2010	Chardonnay 2008	3 Grappoli
Guida 2011	Chardonnay 2009	3 Grappoli

Parametri analitici Alcol: 13,90 – Zuccheri riduttori: 2,2 – Acidità totale: 5,1 – Estanto secco: 20

