SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2024 Chardonnay DOC Friuli

Vendrame | Friaul



Der Chardonnay von Vendrame verbindet die Frische des Friaul mit einem klaren, aromatischen Weißweinstil und zeigt, wie elegant diese Rebsorte im Norden Italiens ausfallen kann.
Die Chardonnay-Reben wurden 2010 im Friaul gepflanzt, ursprünglich mit der Idee, einen eigenständigen, hochwertigen Chardonnay aus einem einzigen Weinberg zu erzeugen. Die Lage bietet kühle Nächte und ausreichend Sonne, sodass aromatische, ausgewogene Trauben mit guter Säurestruktur entstehen. Im Keller wird der Chardonnay vor allem im Edelstahltank ausgebaut, um Frische, Frucht und Präzision zu bewahren. Ein behutsamer Holzeinsatz sorgt nur für zusätzliche Struktur und Feinheit, ohne die Rebsortenaromatik zu überdecken.
Sensorisch präsentiert sich der Chardonnay trocken, mit einem klaren Bukett von grünen Äpfeln, feinen Noten von Bittermandel und einer erfrischenden, gut eingebundenen Säure, die ihn zum vielseitigen Begleiter für Fischgerichte und leichte Küche macht.

Sensorik

Farbe	zitronengelb
Duft	Vanille, grüner Apfel, Zitone
Geschmack	eingebundene Säure, saftig, leichte Holznoten

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Edelstahl
Trinkreife	2026-2028
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

leichte Fischvorspeisen, eingelegtes Gemüse, gefüllte Aubergine

Produzent

Vendrame Vignis Del Doge war und ist ein klassische Familienbetrieb. Er wurde vom Urgroßvater gegründet und wird heute von den Brüdern Gino und Simone geleitet. Der Vater kümmert sich noch immer um die Weinberge, die Mutter um die Verwaltung. Die Rebfläche von 50 Hektar wurde ursprünglich im Namen des letzten Dogen von Venedig von der Familie kultiviert, da es sich ursprünglich um seine Ländereien handelte, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden.
Der Doge verbrachte die Sommermonate in der Villa Manin, und als die Republik Venedig schließlich Teil des Königreichs Italien wurde, wurden die Ländereien nach und nach von den Nachkommen des Dogen an
die Pächter verkauft. Im Herzen von Friuli Giulia Venezia gelegen, klutiviert Vendrame die autochthonen, traditionelle Rebsorten, die der Region ihr einzigartiges Profil verlehen. Refosco, Friulano, Ribolla Gialla
sowie Glera, Sauvignon , Verduzzo Friulano und einen kleinen Anteil Cabernet Franc.

Gründungsjahr	1968
Anzahl der Mitarbeiter	2 Angestellte, 2 Inhaber
Rebfläche	50 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	35 000
Rebsortenspiegel	70% Weißweine, 30% Rotweine; Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Friulano, Chardonnay, Pinot Grigio, Malvasia, Sauvignon, Ribolla Gialla, Verduzzo

SOC.AGR. Vendrame Vignis del Doge Via Carteria 14/B | 33033 Passarano di Codroipo

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN