

## 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

<b>Farbe</b>	zitronengelb
<b>Duft</b>	Vanille, grüner Apfel, Zitone
<b>Geschmack</b>	eingebundene Säure, saftig, leichte Holznoten

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Barrique, Edelstahl
<b>Trinkreife</b>	2026-2028
<b>Trinktemperatur</b>	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, kultiviert Vendrame die autochthonen, traditionelle Rebsorten, die der Region ihr einzigartiges Profil verleihen. Refosco, Friulano, Ribolla Gialla sowie Glera, Sauvignon, Verduzzo Friulano und einen kleinen Anteil Cabernet Franc.

<b>Gründungsjahr</b>	1968
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	2 Angestellte, 2 Inhaber
<b>Rebfläche</b>	50 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	35 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	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