

# COLLIO CHARDONNAY

Igor ha saputo valorizzare lo Chardonnay con fermentazione e maturazione in tonneau (nei limiti del 30%). Nel legno il vino si arricchisce di complessità aromatiche che ben si compenetrano con le caratteristiche olfattive varietali, sentori di banana e ananas. In bottiglia l'evoluzione da nel tempo, sensazioni di morbidezza, struttura, appagamento. È vino di carattere importante, con margini di crescita organolettica notevoli al secondoterzo anno.

*Igor brings out the best in his Chardonnay by fermenting and maturing about 30% of the wine in mid-sized oak containers. The wood imbues the wine with a complex swath of aromatics that fold into varietal fragrances of bananas and pineapples. Bottle ageing brings satisfyingly cushiony softness and robust structure. This is a wine with serious character, capable of significant sensory development in the second and third years after harvest.*

