



Azienda Agricola  
**BARDUCCI**

Piazza San Tommaso 18,  
Soleschiano – Ronchi dei Legionari  
Tel 0481410974  
Fax 0481484649  
E-mail: [bardem@alice.it](mailto:bardem@alice.it)  
Cantiniere: sig. Sergio Delpin 3319785755

Anno fondazione: 1956  
Proprietà: famiglia Barducci  
Resp. Produzione: sig. Sergio Delpin  
Ettari vitati: 20  
Posizione: pianura  
Terreno: alluvionale, ghiaioso  
Produzione: 8,0 t/ha  
Bottiglie: 8500 (I lotto 2009)  
Vendemmia: manuale  
Affinamento: botti inox; (Chardonnay per il 20 % in barrique nuove)  
Vini prodotti: Pinot grigio, Chardonnay, Verduzzo friulano, Cabernet, Refosco, Rosato

## **PINOT GRIGIO 2008**

LA TIPOLOGIA: uva rossa /vino bianco secco

LE UVE: Pinot grigio 100%

LA ZONA DOC: Isonzo, Ronchi, Soleschiano

IL TERRENO: ghiaioso misto

LA FORMA D'ALLEVAMENTO: capovolto

LA VENDEMMIA: manuale, 09.09.2008

LA VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo del mosto e successivo affinamento in vasche di acciaio inox con fermentazione a temperatura controllata

L' IMBOTTIGLIAMENTO: 12.03.2009 a mezzo Centro mobile

IL COLORE : giallo paglierino con lievi tonalità di buccia di cipolla in trasparenza

LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: bouquet distinto, spiccato, caratteristico, con lievi note di fiori di acacia e tiglio , nocciola e crema di pasticceria, leggermente amarognolo.

I DATI ANALITICI

Alcole effettivo %: vol. : 13.71

Ph: : 3.50

Acidità totale g/l : 5.72

Acidità volatile g/l : 0.37

LA TEMPERATURA DI SERVIZIO : 10-12 gradi

GLI ABBINAMENTI: vino da centro pranzi per minestre sostanziose, risotti di carni leggere, lessi di carne bianca

## CHARDONNAY 2008

LA TIPOLOGIA: uva bianca

LE UVE: Chardonnay 100%

LA ZONA DOC: Isonzo, Ronchi, Soleschiano

IL TERRENO: ghiaioso misto

LA FORMA D'ALLEVAMENTO: spalliera

LA VENDEMMIA: 12.09.2008

LA VINIFICAZIONE: in bianco , con successiva diversificazione della fermentazione in vasca d'acciaio inox termocondizionata ( 18-20 gradi) mentre il 20 % del medesimo mosto è stato posto a fermentare in botticelle di rovere francese nuove fino a completa trasformazione degli zuccheri riduttori.

A fermentazione ultimata il vino nuovo è stato lasciato riposare a contatto con i lieviti , con movimentazione quotidiana degli stessi ( batonage) . Alla fine di febbraio è stato effettuato l'assemblaggio in vasca inox di pre-imbottigliamento .

L' IMBOTTIGLIAMENTO: 12.03.2009

IL COLORE : giallo paglierino

LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: piacevole e complesso , ha un profumo che ricorda la mela verde e la crosta di pane fresco , il fiore d'acacia e l'artemisia ma anche, seppur lieve, la vaniglia ed un minimo sentore di tostato non invasivo e riconducibile alle caratteristiche del rovere con cui è stato a contatto nella fermentazione .

I DATI ANALITICI

*Alcole effettivo %: vol. : 13.50*

*Ph: : 3.40*

*Acidità totale g/l : 5.40*

*Acidità volatile g/l : 0.27*

LA TEMPERATURA DI SERVIZIO : 10-12 gradi

GLI ABBINAMENTI: elegante , caratteristico , di spiccata personalità , accompagna bene antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti a base di uova e di pesce.

## VERDUZZO FRIULANO 2008

LA TIPOLOGIA: uva bianca

LE UVE: Verduzzo friulano 100%

LA ZONA DOC: Isonzo, Ronchi, Soleschiano

IL TERRENO: ghiaioso misto

LA FORMA D'ALLEVAMENTO: Sylvoz

LA VENDEMMIA: manuale, 18 .09.2008

LA VINIFICAZIONE: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18-20 gradi ; lunga fermentazione sui lieviti ed arresto spontaneo in vasca inox all' aperto , con conseguente conservazione di una modesta percentuale di zuccheri riduttori originari .

L' IMBOTTIGLIAMENTO: 12.03.2009 a mezzo Centro mobile

IL COLORE : giallo dorato carico

LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: tannico al palato, robusto di corpo, leggermente abboccato, sentore di fiore d'acacia

I DATI ANALITICI

*Alcole effettivo %: vol. : 13.50*

*Ph: : 3.57*

*Acidità totale g/l : 5.11*

*Acidità volatile g/l : 0.41*

LA TEMPERATURA DI SERVIZIO : 10-12 gradi

GLI ABBINAMENTI: piccola pasticceria e/o meditazione

## ROSATO 2008

LA TIPOLOGIA: uva rossa

LE UVE: Merlot 100%

LA ZONA DOC: Isonzo, Ronchi, Soleschiano

IL TERRENO: ghiaioso misto

LA FORMA D'ALLEVAMENTO: Sylvoz

LA VENDEMMIA: 17.09.2008

LA VINIFICAZIONE: in bianco , con controllo della temperatura di fermentazione a 20 gradi circa . Dopo il travaso permanenza in vasca inox all' esterno della cantina , con progressivo completamento naturale quasi completo ( per abbassamento termico naturale ) della fermentazione alcolica

L' IMBOTTIGLIAMENTO: 12.03.2009

IL COLORE : rosato

LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: profumo piacevole di frutti di bosco ( mora, lampone, mirtillo) derivante dalle uve di provenienza ; morbido al palato per minima presenza di zuccheri riduttori residuali della trasformazione mosto/vino nuovo.

I DATI ANALITICI

*Alcole effettivo %: vol. : 13.50*

*Ph: : 3.40*

*Acidità totale g/l : 5.20*

*Acidità volatile g/l : 0.29*

LA TEMPERATURA DI SERVIZIO : 10-12 gradi

GLI ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo ma anche in abbinamento ad antipasti , primi piatti e griglie di pesce, in considerazione della sua caratteristica fruttuosità al palato non coperta da tracce invasive di zuccheri , presenti in minima percentuale residuale in assenza di arricchimenti o dolcificazioni.

## CABERNET 2008

LA TIPOLOGIA: uva rossa

LE UVE: Cabernet franc 100 %

LA ZONA DOC: Isonzo, Ronchi, Soleschiano

IL TERRENO: ghiaioso misto

LA FORMA D'ALLEVAMENTO: Sylvoz

LA VENDEMMIA: 19.09.2008

LA VINIFICAZIONE: di raspa-pigiatura e macerazione mosto/vinacce a temperatura controllata di 26-28 gradi per una settimana, con due. tre rimontaggi/ giorno ; permanenza in vasche di acciaio inox fino all' imbottigliamento

L' IMBOTTIGLIAMENTO: 12.03.2009 , a mezzo Centro mobile

IL COLORE : rosso rubino carico con lieve sfumatura violacea

LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: lievemente tannico , evidenza note di tabacco ed un sentore erbaceo caratteristico ed inconfondibile

I DATI ANALITICI

*Alcole effettivo %: vol. : 12.50*

*Ph: : 3.60*

*Acidità totale g/l : 5.40*

*Acidità volatile g/l : 0.32*

LA TEMPERATURA DI SERVIZIO : 14-16 gradi

GLI ABBINAMENTI: carni rosse alla griglia ed al forno , pollame , umidi , selvaggina, formaggi di media stagionatura .

## REFOSCO 2008

LA TIPOLOGIA: uva rossa

LE UVE: Refosco dal peduncolo rosso, selezione "Scodovacca" 100%

LA ZONA DOC: Isonzo, Ronchi, Soleschiano

IL TERRENO: ghiaioso misto

LA FORMA D'ALLEVAMENTO: capovolto

LA VENDEMMIA: manuale, 20.09.2008

LA VINIFICAZIONE: di raspa-pigiatura e macerazione di una settimana mosto/vinacce a temperatura controllata 26-28 gradi

L' IMBOTTIGLIAMENTO: 12.03.2009 a mezzo Centro mobile

IL COLORE : rosso rubino violaceo intenso

LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: vinoso, lievemente erbaceo

I DATI ANALITICI

*Alcole effettivo %: vol. : 13.50*

*Ph: : 3.80*

*Acidità totale g/l : 6.07*

*Acidità volatile g/l : 0.35*

LA TEMPERATURA DI SERVIZIO : 14-16 gradi

GLI ABBINAMENTI: pollame, carni rosse, umidi, selvaggina, formaggi stagionati