



Chardonnay

Il vino con il potere dell' ubiquità, unito ad infinite personalità!

Ricerco con le mie mani la sua più pura e veritiera espressione, non molle e sopravvanigliata, "piacciona", ma carismatica, degna delle sue nordiche origini.

Uve

Chardonnay

Vigneto

Età media vigneto: 50 anni

Numero medio di ceppi per ettaro: 3.000

Forma di allevamento: guyot bilaterale

Produzione media: 80 q.li/ha

Momento della vendemmia: seconda decade di settembre

Vinificazione & affinamento

Diraspatura e pressatura soffice.

Fermentazione parzialmente in acciaio a temperatura controllata (18-20°C), e in parte in barrique, con lieviti indigeni.

Affinamento su fecce integrali, con battonage a frequenza settimanale, fino all' imbottigliamento.

Sensazioni

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Olfatto intenso, con note tostate, che si mescolano al bouquet primario di mela verde e frutta tropicale.

Palato pieno ma comunque fresco, sapido, quindi armonico ed equilibrato.

Abbinamenti

Adatto a piatti importanti, ottimo con formaggi stagionati.

Temperatura di degustazione: 12°C

Grado alcolico: (% vol) 13,0%

Acidità totale: (g/l) 6,00