

CH18

CHARDONNAY DOC 2018

Posizione: Cardano
Altitudine: 380 m
Terreno: porfido sabbioso e profondo
Inclinazione: 30-55%
Forma di allevamento: Guyot
Età delle viti: 25 anni
Vendemmia: metà settembre, fine settembre

VINIFICAZIONE

Varietà: 100% Chardonnay

Vinificazione: delicata pressatura ad acini interi, 12 ore di macerazione, sedimentazione naturale del mosto e fermentazione controllata in botti acciaio inox. Circa il 30% delle uve viene fermentata in botte aperta per 3 settimane sul mosto.

Affinamento: Batonnage fino ad aprile con affinamento "sur lies" fino a fine maggio. 100% maturato in Tonneau di rovere francese (50% nuovo e 50% secondo passaggio) per 8 mesi, altri 5 mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato brillante.

Profumo: banana matura, note di legno piacevolmente morbide con una punta di nocciola.

Sapore: elegante e corposo alla bevuta, uniforme, dotato di una bella freschezza minerale con una cremosità burrosa.

Consigli e abbinamenti: il vino si sposa perfettamente con antipasti sostanziosi, piatti leggeri a base di carne bianca. Adatto anche per primi piatti con varianti al tartufo e formaggi cremosi.

Consumo consigliato: Fino a 2030
Temperatura di servizio: 10-12 °C



ALCOL
14% Vol.

ZUCCHERI RESIDUI
2,3 g/l

ACIDITÀ
5,5 g/l