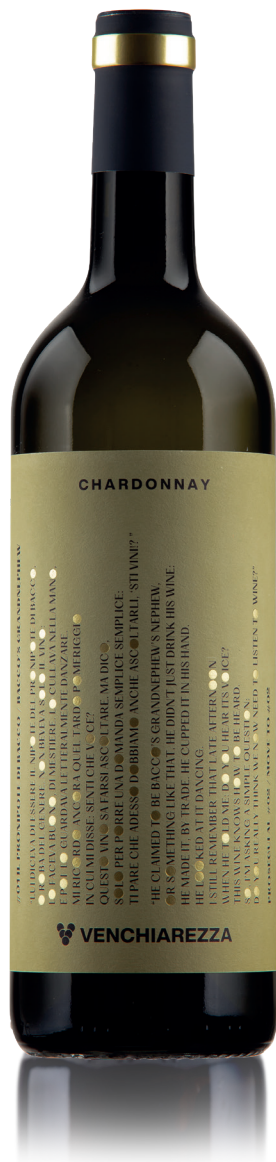


CHARDONNAY



Varietali:

100% Chardonnay

Tipologia:

Bianco affinato in legno

Temperatura di servizio:

10-12 C°

Grado alcolico:

Vol 13%

Bottiglia:

0,75 l

Lifestyle:

Bianco sconfinato

Abbinamenti:

Funghi porcini

Ideale per:

Global gourmants

Affinato in barrique

Il più coltivato vitigno bianco al mondo, spesso complementare in molti vini, in questo caso in purezza! Ne abbiamo un vecchio vigneto, con ormai 70 anni di età. Le viti sono un'opera d'arte tanto vivente quanto efficiente. Ne la più piovosa ne la più secca delle annate sono in grado di dissuaderle dal produrre una costante quantità di uva di grandissima qualità. Il mosto estratto fermenta in vasche a temperatura controllata, e viene poi travasato in barrique. L'acidità spesso carente nelle versioni new-world è la spina dorsale del nostro Chardonnay. La fermenta-

zione malolattica non viene svolta nonostante l'affinamento in legni, tutti rigorosamente in rovere europeo, quercus robur, a media tostatura.

Grande capacità di affinamento in bottiglia. Giallo paglierino senza declinazioni a coloriti marsalati. Esprime al primo impatto l'eleganza della barrique, con note tostate, vanigliate, di cocco, che lasciano poi spazio a sentori di frutta secca. Nel voluminoso palato l'acidità allunga la persistenza delle sensazioni retrofattive.