

CHARDON- NAY

DOC 2016

UVAGGIO: Chardonnay

ETÀ DELLE VITI: 5 - 25 anni

TEMPERATURA: 10 - 12 °C

CONSUMO: 2017 - 2019

RESA/ETTARO: 70 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot e pergola

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 6,8 ‰

Contiene solfiti

» Perché relegarlo all'ora dell'aperitivo? Il suo frutto succoso e l'infinita librerante lunghezza lo rende un compagno ideale dei pranzi con gli amici. «

ANNATA

Molte le sorprese che l'annata 2016 ha portato con sé. Una tiepida primavera è stata seguita da un gelido aprile che ha bloccato la crescita. L'energico e costante lavoro in vigneto è riuscito a far fronte alla situazione. L'instabile inizio estivo ha lasciato posto alle giornate di sole di fine agosto e settembre restituendoci l'ottimismo. La vendemmia è iniziata a metà settembre. I vini bianchi esprimono una aromaticità fragrante sostenuta da un'acidità scolpita ed i rossi sono profumati, fragranti e con una giusta acidità.

VINIFICAZIONE

Pressatura dell'uva intera raccolta matura e perfettamente sana, fermentazione a temperatura controllata di 18-20 °C, maturazione di 4 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio.

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione sud e est tra 350 e 450 m sul livello del mare. Terreno calcareo argilloso, caldo e ben drenato.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- colore giallo paglierino
- aroma fruttato di pera Williams e ricordi di fiori bianchi, spiccata mineralità

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si gusta sia come aperitivo, sia in accompagnamento ad antipasti e piatti di pesce.

PREMIAZIONI

SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS - 2015: Double-Gold

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE - 2013: Silver Medal

