

CHARDON- NAY

DOC 2017

UVAGGIO: Chardonnay

ETÀ DELLE VITI: 6 - 26 anni

TEMPERATURA: 10 - 12 °C

CONSUMO: 2018 - 2020

RESA/ETTARO: 70 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot e pergola

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 6,0 g/l

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

Dopo un inverno asciutto e un avvio precoce della germogliazione, verso la fine di aprile è arrivato un periodo di gelo, senza fare grossi danni. Già all'inizio di maggio sono comparse le prime infiorescenze. Il mese di luglio, caratterizzato da molta pioggia e da qualche temporale di calore, localmente accompagnato da grandine, ha segnato l'avvio dell'ultima fase di maturazione. La vendemmia è iniziata già a fine agosto ed in pochi giorni a inizio ottobre è stata terminata.

VINIFICAZIONE

Pressatura dell'uva intera raccolta matura e perfettamente sana, fermentazione a temperatura controllata di 18-20 °C, maturazione di 3 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

