

## SALEIT

### CHARDONNAY DOC 2016

**UVAGGIO:** Chardonnay

**ETÀ DELLE VITI:** 10 – 20 anni

**TEMPERATURA:** 10 – 12 °C

**CONSUMO:** 2017 – 2022

**RESA/ETTARO:** 60 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:** guyot

**ALCOL:** 14,0 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 3,0 g/l

**ACIDITÀ:** 6,1 ‰

Contiene solfiti

» Per chi sa che le mode sono passeggiare e preferisce le certezze. «

#### 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

Diraspatura dell'uva matura perfettamente sana, macerazione a freddo per 10-18 ore, pressatura soffice, decantazione naturale del mosto, fermentazione lenta a temperatura controllata di 18 °C; 5 mesi di maturazione sulle fecce fini (il 30 % in tonneaux e grandi botti di legno), filtrazione ed imbottigliamento a marzo.

#### VIGNETO

Collina con esposizione tra sud ed est tra 350 e 450 m sul livello del mare. Terreno calcareo, argillo-sabbioso; zona molto ventilata.

#### SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo paglierino
- fruttato esotico con profumi di ananas e mango; legno armonico con leggeri sentori di vaniglia
- corposo e cremoso in bocca, persistente con tanto frutto e lunghezza nel finale

#### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ideale con antipasti e piatti di pesce.

#### PREMIAZIONI\*

**LUCA MARONI** – 2014: 90 p.

**GAMBERO ROSSO** – 2014: 2 Bicchieri

**I VINI DI VERONELLI** – 2015: 90 p.

**BIBENDA** – 2015: 4 Grappoli

\*fino annata 2015 Wadleigh e Salt