

SALEIT

CHARDONNAY DOC 2019

UVAGGIO: Chardonnay

ETÀ DELLE VITI: 10 – 20 anni

TEMPERATURA: 10 – 12 °C

CONSUMO: 2020 – 2025

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 3,0 g/l

ACIDITÀ: 6,6 g/l

Contiene solfiti

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

ANNATA

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta. La vendemmia ha preso inizio il 4 settembre e si è protratta fino alla fine di ottobre.

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; 6 mesi di maturazione sulle fecce fini (il 50% in tonneau e grandi botti di legno), filtrazione ed imbottigliamento a aprile.

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

ROBERT PARKER – 2017: 92 p.

GAMBERO ROSSO – 2014: 2 Bicchieri

I VINI DI VERONELLI – 2015: 90 p.

BIBENDA – 2015: 4 Grappoli

LUCA MARONI – 2014: 90 p.