

**CHARDONNAY 2022**

Vino Biologico



Vitigno francese dal profumo fruttato, con il caratteristico sentore di mela e crosta di pane. Vino di gran classe, dai vigneti poco produttivi di collina acquista il corpo caldo e intenso.

**Vigneto:**

Denominazione:	DOC FCO
Terreno:	marna eocenica
Esposizione:	terrazzamento di collina S/E
Uve:	100% Chardonnay
Viti ettaro :	ca 4000
Forma di allevamento:	guyot
Produzione/ettaro:	ql. 60

**Cantina:**

L'uva raccolta a mano fa una macerazione prefermentativa a basse temperature di circa 4 ore, successivamente è stata pressata soffocemente nella pressa a polmone raffreddandola durante tutto il processo con neve carbonica. La vinificazione è avvenuta in acciaio, con la temperatura di fermentazione controllata entro i 20° C. e con affinamento sulle fecce fini per i sette mesi successivi. Un 4% della massa è affinato in barrique, dove il vino ha fatto la fermentazione malolattica.

**Dati analitici:**

Titolo alcolometrico:	13.77%
Zuccheri riduttori:	0,5 g/l
Acidità totale:	5,49 g/l
Estratto secco:	22,4 g/l
Anidride solforosa:	102 mg/l

**Scheda di degustazione:****Colore:**

Giallo Paglierino, brillante, con riflessi gialli.

**Naso:**

Note tropicali spiccate di ananas, banana e mango, sentori di camomilla.

**Bocca:**

Pieno, fruttato, fragrante, di spessore, dalla buona sapidità che gli permette un'espressione lunga gradevole mineralità.