



Premi

Annata 2019:

- 92/100 Doctor Wine
- 3 viti VITAE
- 86/100 Veronelli
- 3 viti Bibenda

Chardonnay

IGT UMBRIA BIANCO CHARDONNAY

Giallo paglierino con riflessi dorati, di bella luminosità. Il naso ci ammalia con la sua intrigante complessità, un agrumato che richiama pompelmo e lime, mela golden e ananas seguiti da una ginestra in fiore, erbe aromatiche e sbuffi di miele di acacia, note vanigliate ed in chiusura una piacevole scia minerale. Al palato ricco ed avvolgente di ottima freschezza ben bilanciata dalla sapidità. Lungo, gustoso ed appagante l'epilogo agrumato.

ZONA DI PRODUZIONE:

Umbertide

UVAGGIO:

100% Chardonnay

SUOLO:

sabbioso

SISTEMA DI COLTIVAZIONE:

cordone speronato

ALTITUDINE:

250/300mt s.l.m.

MICROCLIMA:

tipico appenninico

FERMENTAZIONE:

alcolica in acciaio ad una temperatura bassa tra 14 e 16°C per la durata di circa 15 giorni. Fermentazione malolattica parzialmente svolta.

AFFINAMENTO:

in vasche d'acciaio per circa 3-4 mesi su fecce fini, seguita da circa 24 mesi di botte grande in rovere francese. Successivamente affinamento in bottiglia per almeno 10-12 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8/10°C

BEVIBILITÀ E ABBINAMENTI:

vino bianco elegante e strutturato ottenuto dalle nostre uve di Chardonnay. Sviluppa raffinati profumi caldi di legno e tabacco. Vino di medio corpo dal palato piacevole ed intrigante. Buona evoluzione in bottiglia fino a 6-7 anni. Adatto a primi e secondi piatti di media struttura.