



Ghiaie Bianche 2015

Sant'Antimo Chardonnay DOC

Biologico

Zona di produzione:

Vigneti propri, siti a Montalcino, sulla collina di Sant'Angelo, affacciata sul fiume Orcia, esposizione a Mezzogiorno. Altitudine media 250 mt s.l.m.

Uva con cui è prodotto:

Chardonnay, cloni selezionati provenienti dalla Borgogna. Resa vendemmia 2015: 28 q.li/Ha. Raccolta manuale con rigorosa cernita dei grappoli.

Vinificazione:

Raffreddamento delle uve a 10°-12° C in ambiente condizionato, successiva pressatura soffice, separazione del mosto fiore dalle fecce grossolane mediante decantazione statica durante la notte. Fermentazione in barriques nuove di rovere francese in ambiente termocondizionato per un periodo di circa 15 giorni ad una temperatura di 20°- 22° C. Dopo la fermentazione alcolica, il vino permane sui lieviti, con periodici bâtonnage fino alla primavera. La fermentazione malolattica è parziale: solamente la metà delle barriques la svolgono.

Data di imbottigliamento: 18 Maggio 2016

Bottiglie prodotte: 2.666 bottiglie.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino intenso.

Profumo: Intenso, complesso ed elegante. Le tipiche note fruttate della varietà sono esaltate dalla tostatura e vaniglia donate dalla fermentazione e dal successivo affinamento in barriques.

Sapore: Vino di buona struttura, pieno e persistente. Presenta un ottimo equilibrio tra i classici sentori fruttati e l'acidità. Retrogusto sapido, lungo ed armonico.

Alcool: 13,5%

Acidità totale: 5,2 g/l