

Ghiaie Bianche

Sant'Antimo Chardonnay DOC

Biologico 2018



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 2018: 15 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.

Bottiglie prodotte: 2.537 bottiglie.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino intenso.

Profumo: Aroma fresco ed intenso, con note fruttate ed agrumate. Presenta inoltre delicati aromi tostati e vanigliati.

Sapore: In bocca si presenta rotondo, avvolgente, strutturato e di buon equilibrio grazie ad una buona componente acida. Con piacevoli sensazioni di legno, chiude con un retrogusto di ottima persistenza e sapidità.

Alcool: 14%

Acidità totale: 5,4 g/l

