



**COL D'ORCIA**  
— MONTALCINO —



## *Ghiaie Bianche 2012* **Sant'Antimo Chardonnay D.O.C.**

**Zona di produzione:**

Comune di Montalcino – Siena – Collina Sant'Angelo che si affaccia sul fiume Orcia. Terreni collinari esposti a Mezzogiorno.

**Uva con cui è prodotto:**

Chardonnay, cloni selezionati provenienti dalla Borgogna.

Resa vendemmia 2012: 24 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 rimestamenti (Bâtonnage) fino alla primavera. La fermentazione malolattica é parziale: solamente la metà delle barriques la svolgono.

**Affinamento:**

6 mesi in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Giallo paglierino intenso.

**Profumo:** Elegante ed intenso, con evidenti note floreali integrate con grande armonia alle spezie e alla vaniglia conferita dalla fermentazione e affinamento in barriques.

**Sapore:** Sapido, pieno e persistente. Vino dotato di buona struttura e di un ottimo equilibrio tra i vari sentori di fiori, legno e acidità. Retrogusto lungo e piacevole.

**Alcool:** 14%

**Acidità totale:** 5 g/l