

Ghiaie Bianche Sant'Antimo DOC

vendemmia 2010



ZONA DI PRODUZIONE:

Comune di Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle.
Terreni collinari esposti a Mezzogiorno.

UVA CON CUI È PRODOTTO:

Chardonnay, cloni selezionati provenienti dalla Borgogna.
Resa vendemmia 2009: 35 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 rimescolamenti (Bâtonnage) fino alla primavera.
La fermentazione malolattica è parziale: solamente la metà delle barriques la svolgono.

AFFINAMENTO:

6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Giallo paglierino intenso.

ALCOOL:

14% vol

PROFUMO:

Complesso ed elegante, con evidenti note floreali quali il gelsomino, ben integrate alle spezie, alla vaniglia ed alla tostatura cedute dall'affinamento in barriques.

ACIDITÀ TOTALE:

4,5 g/l

SAPORE:

Persistente, sapido. Ottimo equilibrio tra sensazione gustativa ceduta dal legno e frutta data dalla cultivar. Retrogusto lungo ed armonico.