



# *Ghiae Bianche*

## Sant'Antimo Chardonnay DOC

### Biologico 2020



#### **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 2020: 30 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:** 6.756 bottiglie.

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** Giallo paglierino intenso.

**Profumo:** Intenso ed elegante; le evidenti note fruttate sono ben integrate ai sentori tostati e alla vaniglia conferita dalla barrique.

**Sapore:** Vino dotato di buona struttura e di grande equilibrio tra la componente acida e quella tannica. Pieno e sapido, ha un retrogusto lungo e piacevolmente fruttato.

**Alcool:** 14 %

**Acidità totale:** 5,4 g/l

