

# *Ghiaie Bianche*

## **Sant'Antimo Chardonnay DOC**

### *Biologico 2021*



**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 2021: 17 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:** 3.843 bottiglie.

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Giallo paglierino.

**Profumo:** presenta un bouquet intenso e complesso, con sentori fruttati di mela ed ananas, seguiti da note minerali e di vaniglia date dall'elaborazione in barriques.

**Sapore:** in bocca è ampio e strutturato, con una piacevole trama sapida. Al retrogusto è persistente e con accenni di tostatura.

**Alcool:** 14 %

**Acidità totale:** 5,1 g/l

