

Ghiaie Bianche

IGT Toscana Chardonnay

Vendemmia 2022

Biologico



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 2022: 20 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: 3.769 bottiglie.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: Ampio, intenso e complesso. Il vino si apre con aromi di mela gialla matura e frutti tropicali, come l'ananas, a cui seguono note di tostatura, vaniglia e liquirizia donate dalla barriques.

Sapore: Vino di buona struttura, pieno e morbido, con una acidità ben bilanciata che rende il sorso piacevole. Nel retrogusto persistente e sapido, ritorna la componente fruttata e vanigliata.

Alcool: 14 %

Acidità totale: 5,65 g/l

