

Ghiaie Bianche

vendemmia 2006 - Sant'Antimo D.O.C.



ZONA DI PRODUZIONE:

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

VIGNETO:

I "Piani". Altitudine 200 mt s.l.m.

UVA CON CUI È PRODOTTO:

Chardonnay, cloni selezionati provenienti dalla Borgogna.
Resa vendemmia 2006: 46 q/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.

ALCOOL:

13.5% vol

PROFUMO:

L'uso di barriques non solo nuove privilegia il frutto varietale. Le tenui spezie vanigliate del rovere sono integrate con grande armonia, conferendo ulteriore complessità senza essere troppo appariscenti.

ACIDITÀ TOTALE:

4.9 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10 - 12° C

SAPORE:

In primo piano impressiona il tipico e gradevole frutto. Gusto pieno, morbido e sfaccettato, con acidità fresca e ben bilanciata.