



Ghiaie Bianche

Vendemmia 2011 – Sant'Antimo D.O.C. Chardonnay



- Zona di produzione:** Comune di Montalcino - Siena – Collina Sant'Angelo che si affaccia sul fiume Orcia. Terreni collinari esposti a Mezzogiorno.
- Vigneto:** I “Piani d’Orcia”. Altitudine 200 mt s.l.m.
- Uva con cui è prodotto:** Chardonnay, cloni selezionati provenienti dalla Borgogna. Resa vendemmia 2011: 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 sulle fecce fini, con periodici rimescolamenti (Batonnages) fino alla primavera. La fermentazione mallolattica si svolge parzialmente.
- Affinamento:** 6 mesi in bottiglia.
- Dati imbottigliamento:** Imbottigliato il 10 Luglio 2012
Bordolesi da 750 ml: 3.066 bottiglie

DATI ORGANOLETTICI

- Colore:** Giallo paglierino intenso.
- Profumo:** Ampio, armonico ed elegante, con evidenti note fruttate ed agrumate, ben amalgamate alla vaniglia ed alla tostatura cedute dall’affinamento in barriques.
- Sapore:** Pieno e persistente, dotato di buona sapidità. Ottimo equilibrio tra legno e frutta matura. Retrogusto lungo ed armonico.
- Alcool:** 14 % vol.
- Acidità totale:** 5,3 g/l

Col d’Orcia – Montalcino – Siena

www.coldorcia.it info@coldorcia.it Tel. +39 0577 80891