



# *Ghiaie Bianche*

## **Sant'Antimo Chardonnay DOC**

### *Biologico 2016*

#### **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 2016: 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.

**Data di imbottigliamento:** 14 Agosto 2017.

**Bottiglie prodotte:** 3.333 bottiglie.

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Giallo paglierino intenso.

**Profumo:** Presenta un bouquet complesso, con sentori sia fruttati, come mela e ananas, che floreali, su un fondo speziato di vaniglia.

**Sapore:** Ampio e avvolgente, caratterizzato da una fresca nota sapida. Vino appagante e di lunga persistenza, con un grande potenziale di invecchiamento.

**Alcool:** 14%

**Acidità totale:** 5,5 g/l