COL D'ORCIA

TOSCANA IGT CHARDONNAY

GHIAIE BIANCHE

2024

L'Annata

L'annata 2024 è stata caratterizzata da un inverno mite e da una primavera particolarmente piovosa, che ha favorito un intenso sviluppo vegetativo ma ha richiesto un'attenta gestione fitosanitaria del vigneto. Dall'inizio dell'estate le condizioni meteorologiche sono diventate progressivamente più stabili, con temperature in aumento e precipitazioni in diminuzione, accompagnando regolarmente la maturazione delle uve. La vendemmia si è svolta in condizioni favorevoli, consentendo di raccogliere uve sane e ben mature.

Vinificazione e affinamento

Il nostro Chardonnay è prodotto da cloni selezionati provenienti dalla Borgogna.

Appena raccolte, le uve vengono raffreddate fino 10-12° C in cella frigorifera, segue una pressatura soffice e la separazione del mosto fiore dalle fecce grossolane mediante decantazione statica durante la notte.

La fermentazione avviene 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. Anche la fermentazione malolattica è svolta in barriques.

Dati Tecnici

Vitigno: Chardonnay
Alcol: 13,5 %
Acidità totale: 5,5 g/l



COL D'ORCIA S.R.L. Società Agricola
Via Giuncheti 53024 Montalcino – Italia
info@coldorcia.it+39 0577 80891