COL D'ORCIA

TOSCANA IGT CHARDONNAY

GHIAIE BIANCHE

2022

L'Annata

Il germogliamento è avvenuto alla fine della prima settimana di aprile, con un'ottima fertilità dei germogli e un buon numero di grappoli potenziali. Aprile è stato un mese mite e povero di piogge, come tutta la prima parte della primavera. Le temperature da maggio a luglio, ampiamente al di sopra delle medie stagionali, hanno determinato un po' di colatura dei fiori e un minor sviluppo dei grappoli, rendendoli più piccoli e spargoli. Le piogge arrivate tra fine luglio e metà agosto, per un totale di 130 mm, hanno favorito un calo della temperatura diurna e considerevoli escursioni termiche notturne che nelle settimane successive hanno permesso alle piante di bilanciare i parametri delle uve. La vendemmia è stata leggermente anticipata ad inizio settembre.

Dati Tecnici

Vitigno: Chardonnay
Alcol: 14 %
Acidità totale: 5,65 g/l

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. La fermentazione malolattica è parziale: solamente la metà delle barriques la svolgono.



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