COL D'ORCIA

SANT'ANTIMO CHARDONNAY DOC

GHIAIE BIANCHE

2021

L'Annata

L'andamento stagionale del 2021 è stato caratterizzato da eventi atmosferici importanti, che hanno ridotto la produzione di circa il 30% rispetto ad un'annata regolare. In particolare, la gelata della mattinata dell'8 aprile ha visto le temperature scendere fino -7° C. La prolungata siccità, iniziata nel mese di giugno e durata fino a tutto il periodo vendemmiale, con scarsissime precipitazioni, ha portato una diminuzione del calibro e del peso dell'acino d'uva. Grazie agli sbalzi termici - nel periodo fine agosto/inizio settembre - l'aspetto positivo dell'annata è stato il perfetto stato sanitario dell'uva con una notevole concentrazione e positiva componente aromatica, frutto di una proporzione ottimale tra polpa e buccia.

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.

Dati Tecnici

Vitigno: Chardonnay
Alcol: 14 %
Acidità totale: 5,1 g/l



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