COL D'ORCIA

SANT'ANTIMO CHARDONNAY DOC

GHIAIE BIANCHE

2019

L'Annata

Inverno mite con temperature minime nel mese di Gennaio a cui sono seguite piogge nella seconda parte di febbraio. Primavera fresca con precipitazioni. I mesi di giugno e luglio sono stati soleggiati con solo un significativo fenomeno piovoso. Agosto con temperature consuete della media stagionale. Grazie alle riserve idriche accumulate ed alle temperature che non hanno raggiunto picchi eccessivamente elevati, l'apparato fogliare è rimasto pressoché intatto ed efficiente. Tutto ciò ha permesso una lenta ed omogenea maturazione delle uve, ottimale per l'ottenimento di una perfetta maturità fenolica e tecnologica.

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 é parziale: solamente la metà delle barriques la svolgono.

Dati Tecnici

Vitigno: Chardonnay
Alcol: 14 %
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