COL D'ORCIA

SANT'ANTIMO CHARDONNAY DOC

GHIAIE BIANCHE

2012

L'Annata

Dopo un inverno rigido, che ha registrato anche fenomeni nevosi (eventi positivi che hanno favorito solo parzialmente l'accumulo di acqua nelle falde) la primavera è stata relativamente calda.
L'estate invece è stata molta calda e priva di precipitazioni, con le piogge di inizio settembre che hanno lievemente ristabilito l'equilibrio, favorendo la maturazione delle uve di Sangiovese.
La 2012 è quindi un'annata caratterizzata dalla grande siccità estiva, che ha portato ad una forte riduzione delle rese, con acini piccoli ed enorme concentrazione delle uve.

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 g/l



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