COL D'ORCIA

SANT'ANTIMO CHARDONNAY DOC

GHIAIE BIANCHE

2016

L'Annata

L'inverno è stato scarsamente piovoso e con temperature basse nel mese di gennaio/febbraio. Precipitazioni primaverili nella media stagionale hanno permesso di creare riserve idriche per superare i caldi mesi di luglio/agosto. Il mese di settembre è stato mite, con buone escursioni termiche tra giorno e notte, favorendo la perfetta maturazione 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: 5,5 g/l



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