COL D'ORCIA

SANT'ANTIMO CHARDONNAY DOC

GHIAIE BIANCHE

2013

L'Annata

Il benefico inverno ricco di piogge ha ristabilito il grado di umidità del terreno a livelli ottimali dopo la siccitosa annata 2012. Germogliamento e fioritura sono avvenuti nel rispetto delle medie degli ultimi anni e l'andamento climatico estivo, che non ha registrato valori estremi, ha ricordato le annate tradizionali.
La vendemmia è stata favorita da ottime escursioni termiche e da piogge cadute nei momenti opportuni. Per Col d'Orcia, è stata la prima vendemmia - e quindi il primo Ghiaie Bianche - certificata biologica.

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: 5,20 g/l



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