COL D'ORCIA

SANT'ANTIMO CHARDONNAY DOC

GHIAIE BIANCHE

2011

L'Annata

Le abbondanti piogge primaverili e le elevate temperature del periodo hanno causato uno sviluppo vegetativo anticipato di circa dieci-quindici giorni con una conseguente anticipo sull'invaiatura nella seconda decade di luglio. Tra fine agosto e inizio settembre le temperature sono state elevate. Vendemmia anticipata di oltre una settimana, con rese molto basse ma buona qualità 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. Anche la fermentazione malolattica è svolta in barriques, ma solo parzialmente.

Dati Tecnici

Vitigno: Chardonnay
Alcol: 14 %
Acidità totale: 5,3 g/l



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