

**CHARDONNAY 2020**

Vitigno francese dal profumo fruttato, con il caratteristico sentore di mela e crosta di pane. Vino di gran classe, dai vigneti poco produttivi di collina acquista il corpo caldo e intenso.

**Vigneto:**

Denominazione:	DOC FCO
Terreno:	marna eocenica
Esposizione:	terrazzamento di collina S/E
Uve:	100% Chardonnay
Viti ettaro :	ca 4000
Forma di allevamento:	guyot
Produzione/ettaro:	ql. 60

**Cantina:**

L'uva raccolta a mano fa una macerazione prefermentativa a basse temperature di circa 4 ore, successivamente è stata pressata sofficemente nella pressa a polmone raffreddandola durante tutto il processo con neve carbonica. La vinificazione è avvenuta in acciaio, con la temperatura di fermentazione controllata entro i 20° C. e con affinamento sulle fecce fini per i sette mesi successivi. Un 10% della massa è affinato in barrique, dove il vino ha fatto la fermentazione malolattica.

**Dati analitici:**

Titolo alcolometrico:	12,81%
Zuccheri riduttori:	1,0 g/l
Acidità totale:	4,52 g/l
Estratto secco:	20,9 g/l
Anidride solforosa:	99 mg/l

**Scheda di degustazione:****Colore:**

Giallo Paglierino, brillante, con riflessi verdi.

**Naso:**

Note spiccate di lievito, ananas e banana, che ricordano la camomilla e il the.

**Bocca:**

Pieno, fruttato, fragrante, di spessore, dalla buona sapidità che gli permette un'espressione lunga, ma non aggressiva, gradevole mineralità.