

CHARDON- NAY

DOC 2022

UVAGGIO: Chardonnay

ETÀ DELLE VITI: 5 - 30 anni

TEMPERATURA: 10 - 12 °C

CONSUMO: 2023 - 2025

RESA/ETTARO: 70 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:

guyot e pergola

ALCOL: 14,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 5,9 g/l

Contiene solfiti

» Perché relegarlo all'ora dell'aperitivo? Il suo frutto succoso e l'infinita librerante lunghezza lo rende un compagno ideale dei pranzi con gli amici. «

ANNATA

I mesi invernali del 2022 sono stati decisamente poveri di precipitazioni. Solo aprile ha portato piogge significative e ha riempito un i serbatoi d'acqua. Il mese di maggio è stato uno dei più caldi mai registrati e ha dato una spinta forte alla vegetazione. L'intera estate è stata caratterizzata dalla siccità e ha ricordato le estati del 2003 e del 2015. La maturazione delle uve è progredita rapidamente e le prime uve sono state vendemmiate il 24 agosto. Poiché anche l'autunno non ha portato quasi nessuna pioggia, la vendemmia si è svolta senza problemi e sono state raccolte uve eccellenti. La vendemmia è terminata già a metà ottobre.

VINIFICAZIONE

Pressatura dell'uva intera raccolta matura e perfettamente sana, fermentazione a temperatura controllata di 18-20 °C, maturazione di 3 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio.

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione sud e est tra 350 e 450 m sul livello del mare. Terreno calcareo argilloso, caldo e ben drenato.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- colore giallo paglierino
- aroma fruttato di pera Williams e ricordi di fiori bianchi, spiccata mineralità

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si gusta sia come aperitivo, sia in accompagnamento ad antipasti e piatti di pesce.

PREMIAZIONI

JAMES SUCKLING - 2021: 91 p.;

JAPAN WINE CHALLENGE - 2019: Silver, 2020: Gold

SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS - 2015: Double-Gold, 2018: Gold Medal, 2021: Gold