

Chardonnay 2025

La stagione 2025 è stata caratterizzata da un inverno mite seguito da una primavera fresca ma regolare, che ha permesso una fioritura armoniosa. Nonostante alcune ondate di calore a giugno, le piogge ben distribuite hanno garantito buone riserve idriche, evitando eccessivi stress idrici alla vite. Periodo vendemmiale non dei più semplici. A complicare l'organizzazione della raccolta si sono unite diverse giornate piovose e qualche sporadica grandinata. Le uve già arrivate a maturità, sono state comunque raccolte in ottime condizioni, sia dal punto di vista sanitario che dal punto di vista qualitativo.



UVA

100% Chardonnay



GRADAZIONE

13%



ALTITUDINE VIGNETO

514 m slm



BOTTIGLIE PRODOTTE

3453



RACCOLTA

Manuale in cassette
Tavolo di selezione manuale
di ogni singolo grappolo



AFFINAMENTO

100% affinamento acciaio



VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte in piccole cassette, vengono riposte in un ambiente refrigerato per portarne la temperatura a circa 4 - 6 gradi. Solo una volta raggiunto questo obiettivo, si procede con le fasi di lavorazione. In primis un'attenta selezione dei grappoli, subito dopo una rapida e soffice pressatura per dividere il mosto dalle bucce. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche di acciaio. Al termine della fermentazione il vino viene lasciato in affinamento sulle fecce fini per circa 4-5 mesi prima dell'imbottigliamento.



PROFILO SENSORIALE

Le evidenti note solforate, ricercate e ottenute attraverso una gestione estremamente scrupolosa della fermentazione, conferiscono al vino complessità e carattere distintivo. In apertura risultano predominanti, esprimendosi con richiami di pietra focaia e fiammifero. Solo in un secondo momento emergono i più tipici aromi varietali dello Chardonnay: fiori bianchi, frutta a polpa bianca e, soprattutto, vivaci sentori agrumati e di frutta tropicale. È all'assaggio che la componente fruttata si rivela in modo pieno e definito, con note di litchi, cedro, pompelmo e passion fruit. Il palato è fresco e armonioso, sostenuto da un'acidità vivace e persistente. Finale lungo e pulito.

