

Selvaia 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%

**INVECCHIAMENTO**

Oltre 5 anni

**ALTITUDINE VIGNETO**

514 m slm

**BOTTIGLIE PRODOTTE**

855

**RACCOLTA**

Manuale in cassette
Tavolo di selezione manuale
di ogni singolo grappolo

**AFFINAMENTO**

100% affinamento in barrique
di primo passaggio

**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. Ad un'attenta selezione dei grappoli segue una fase di macerazione pre fermentativa a freddo seguita da una soffice pressatura per dividere il mosto dalle bucce. La fermentazione viene suddivisa in due fasi: la fase iniziale, in vasche di acciaio a temperatura controllata e la fase conclusiva, in barrique di rovere francese di primo passaggio. Finita la fermentazione alcolica, il vino viene lasciato in barrique perché avvenga la malolattica. Segue un periodo di affinamento in legno di 4-5 mesi prima dell'imbottigliamento.

**PROFILO SENSORIALE**

In questa interpretazione dello Chardonnay, i sentori solforati ricercati nella versione vinificata ed affinata in acciaio lasciano spazio ai profumi terziari tipici dell'affinamento in barrique. In apertura emergono intense note tostate e vanigliate, accompagnate da leggere sfumature speziate, che definiscono con decisione il profilo aromatico del vino. Con l'ossigenazione si fanno strada anche i caratteri varietali più distintivi: frutta a polpa bianca, agrumi e frutta tropicale, in un dialogo continuo ed equilibrato con le componenti conferite dal legno, sempre protagoniste. Al palato gli aromi si esprimono con pienezza e coerenza, sostenuti da una struttura ampia e avvolgente. L'acidità, ben integrata, dona slancio e precisione, mentre la componente vanigliata contribuisce a una sensazione di morbidezza che accompagna verso un finale lungo, persistente e di grande complessità.

