

Chardonnay CARPE DIEM

VIGNETO

Varietà: 100% Chardonnay

Vigneto: Benna, Corteranzo di Murisengo

Altitudine: 350 metri s.l.m.

Terreno: calcareo-tufaceo

Esposizione: Ovest

Sistema di allevamento: Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'esposizione ad Ovest favorisce il grado zuccherino e la struttura, tuttavia penalizza l'acidità e la freschezza del vino, che quindi vengono bilanciate vendemmiano nelle ore più fresche delle mattinate di fine agosto. Dopo la raccolta in cassette da 20 kg, le uve vengono pressate ed il mosto decanta a basse temperature.

La fermentazione alcolica si svolge in barriques e tonneaux di rovere francese ed acacia. Il vino permane quindi nello stesso fusto di legno per 9 mesi, intervallando batonnages settimanali per mantenere in sospensione le fecce fini.

Viene dunque imbottigliato senza subire filtrazioni e permane in bottiglia almeno 3 mesi prima della messa in vendita.

VINO

Il colore è limpido giallo dorato ed è dovuto alla permanenza del vino in legno ed alla costante microossigenazione che subisce dentro a questi contenitori.

Il bouquet aromatico è complesso e vario: si passa dagli agrumi, ai fiori bianchi, alla frutta tropicale, datteri, mango e banana, fino alle note vanigliate cedute in parte dal rovere francese tostato.

Al gusto si esprime come un bianco potente, alcolico e complesso, il tutto bilanciato da un'acidità che ne facilita la beva e lo rende perfetto su piatti di pesce grasso, ostriche e formaggi stagionati.

“È un rosso travestito da bianco”, con una grande struttura che ne permette un lungo invecchiamento in bottiglia.

Si consiglia di servirlo a 12/14° C.