

Piemonte doc Chardonnay “Pratorotondo”



Vigneto

Uve provenienti dai vigneti aziendali, attualmente fra i più vecchi appezzamenti vitati a Chardonnay in Piemonte; altitudine 170/180 m s.l.m., prevalentemente esposti a Nord-Ovest con una pendenza del 10% circa; terreno drenante fortemente calcareo e povero di sostanza organica, con strati alterni di sabbia, tufo e argilla.

Le uve ottenute sono caratterizzate da una sanità sempre elevata, da un ottimo livello di aromi e di acidità che consentono di ritardare la vendemmia fino al raggiungimento del tenore zuccherino desiderato. Da rilevare la significativa presenza di Chardonnay musquè che arricchisce la complessità aromatica.

Vendemmia e vinificazione

Le operazioni di vendemmia iniziano, a seconda delle annate, dal 26 al 10 Settembre.

La fermentazione avviene parte in legno e parte in acciaio inossidabile, in percentuali variabili dal 20%+80% al 35%+65% a seconda delle annate; la conservazione su feccia dura 4-5 mesi ad una temperatura di 4-6° C, svolgimento parziale della fermentazione malolattica.

Note gustative

Pronto per il consumo in 16-18 mesi, si avvantaggia di un affinamento in bottiglia di 2-3 anni.

Colore paglierino scarico che aumenta di intensità col tempo.

Profumi floreali, con sentori di banana, miele, vaniglia e crosta di pane. Note minerali evidenti.

In bocca corposo e intenso, mai aggressivo; vino versatile che accompagna pesci, crostacei, carni bianche e grigliate, flan e verdure.

Temperatura di servizio: 12-14° C

Alcool complessivo: 12,8-13,5 % vol.