



## CHARDONNAY PROVINCIA DI PAVIA IGP



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare dei comuni di Torricella Verzate e Oliva Gessi  
ESPOSIZIONE: Sud-Est e Sud-Ovest  
TIPO DI TERRENO: Argilloso-Calcareo  
DENSITA' D'IMPIANTO: 5000 ceppi ad Ha  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 15 anni  
UVAGGIO: 100% Chardonnay  
RESA PER ETTARO: 80 quintali  
EPOCA DI RACCOLTA: Fine agosto

### OPERAZIONI AGRONOMICHE

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da gennaio, mantenendo un numero di 8-9 gemme per ceppo. Da maggio, con la scacchiatura e la spollonatura vengono eliminati i germogli superflui e legati quelli principali; sono operazioni basilari per mantenere un buon equilibrio vegetativo e produttivo della pianta, soprattutto nel caso di vigneti giovani. A fine luglio, dopo l'invaiaatura, viene eseguito il primo diradamento dell'uva per distribuire al meglio la produzione della vite sui tralci più vicini al ceppo e per evitare che si creino affastellamenti di grappoli (causa principale dell'attacco di muffa grigia nelle annate umide); il diradamento dei grappoli, che favorisce una migliore maturazione dell'uva, permette di avere una maggior concentrazione di sostanze zuccherine ed aromatiche oltre che una migliore sanità del prodotto. Un secondo diradamento di rifinitura viene effettuato a metà agosto, poco prima della maturazione.

Da oltre 15 anni pratichiamo l'inerbimento dei vigneti per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite e per salvaguardare gli insetti utili al vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale ed evitato l'utilizzo di diserbanti chimici.

La raccolta dell'uva è manuale, in cassette da 18 kg.

### OPERAZIONI ENOLOGICHE

La vinificazione in bianco ha inizio con la pressatura soffice dell'uva intera, che porta alla separazione del mosto dalle vinacce; in contenitori diversi si separano il mosto fiore (ovvero il primo 50% di sgrondo liquido di pressatura, più fruttato e fine) dal mosto di seconda pressatura. L'intera operazione viene fatta in ambiente inertizzato (usando azoto e ghiaccio secco), per evitare che l'aria vada ad ossidare i delicati composti

aromatici dello Chardonnay. Il mosto fiore, chiarificato e travasato dopo circa un giorno, viene fatto fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 18 °C. Dopo ulteriori travasi ed una leggera stabilizzazione proteica, il vino viene microfiltrato ed imbottigliato nella primavera successiva la vendemmia.

#### **SCHEDA TECNICA**

Colore: giallo paglierino carico e brillante.

Profumo: intenso e persistente, il bouquet è tipicamente floreale con marcato sentore di biancospino; in seconda battuta si riconoscono frutti gialli, in particolare mela golden e ananas, in finale crosta di pane.

Sapore: secco, fresco, vellutato ed elegante, di pieno carattere.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	13,50 % vol
	- Zuccheri residui:	4,5 g/l
	- Acidità:	6,60 g/l
	- pH:	3,06
	- Estratto secco:	24,00

#### **ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO**

Vino d'annata. *Qualificazione:* bianco secco.

*Accompagnamento:* frutti di mare, crostacei, molluschi gratinati (cozze e capesante) piatti di pesce sia arrosto che salsati. Data la morbidezza del vino potremmo azzardare un accostamento con scaloppine in crema di funghi porcini.

*Temperatura di servizio:* 10°C. *Modo del servizio:* stappare la bottiglia al momento.

#### **PRODUZIONE ANNUA**

4.500 bottiglie