



SENSO CHARDONNAY PROVINCIA DI PAVIA IGP



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare dei comuni di Torricella Verzate e Oliva Gessi

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

TIPO DI TERRENO: Argilloso-Calcareo

DENSITA' D'IMPIANTO: 4800 ceppi ad Ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 25 anni

UVAGGIO: 100% Chardonnay

RESA PER ETTARO: 60 quintali

EPOCA DI RACCOLTA: Prima decade di settembre

OPERAZIONI AGRONOMICHE

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da febbraio, mantenendo un numero di 7-8 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 fine agosto, poco prima della maturazione tecnologica. Da oltre 15 anni praticiamo 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. Il mosto fiore, chiarificato e travasato dopo circa un giorno, viene fatto fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 18 °C. A due terzi di fermentazione avvenuta, lo Chardonnay viene travasato in barriques di legno francese, ove finisce di fermentare e permane in affinamento per un periodo che può variare da 15 a 25 mesi. Successivamente, previa una leggera stabilizzazione proteica, il vino viene microfiltrato ed imbottigliato.

SCHEDA TECNICA

Colore: giallo oro, lucido e brillante.

Profumo: bouquet fine, elegante, di grande ventaglio, spaziando dai sentori di fiori e frutta matura a quelli vanigliati e di nocciola.

Sapore: secco, prestante, corposo e strutturato; nerbo deciso in stoffa consistente e lunga. Di pieno carattere e razza.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	14,50 % vol
	- Zuccheri residui:	6,5 g/l
	- Acidità:	6,30 g/l
	- pH:	3,10
	- Estratto secco:	25,50

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

Qualificazione: bianco secco. *Accompagnamento:* antipasti caldi, arrosti di pesce (sia al forno che allo spiedo e griglia), piatti di pesce salati con particolare predilezione per i crostacei ed i formaggi piccanti in genere.

Temperatura di servizio: 12°C. *Modo del servizio:* stappando la bottiglia almeno un'ora prima oppure decantare in caraffa.

NOTIZIE VARIE

La prima produzione di SENSO risale al 1990. Viene prodotto solo nelle migliori annate e la raccolta, come il diradamento delle uve, vengono effettuati in 2 volte, a seconda del differente grado di maturazione dei grappoli. Il SENSO entra per un 20% nella composizione della Cuvè Cà del Tava, il nostro spumante più importante.

PRODUZIONE ANNUA

2.000 bottiglie

Monsupello Eredi di Boatti Carlo Soc. Agr.

Via San Lazzaro, 5 – 27050 Torricella Verzate - Pavia – Italia

Telefono + 39.0383.896043 – Fax + 39.0383.896391 - www.monsupello.it - E.mail: monsupello@monsupello.it