



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: oltre 20 anni

UVAGGIO: 100% Chardonnay

RESA PER ETTARO: 60 quintali

EPOCA DI RACCOLTA: seconda decade di 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. Dopo l'invaiaatura, se necessario, viene eseguito un 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 e fenoliche ed una migliore sanità del prodotto.

I vigneti vengono gestiti dal 1993 con l'inerbimento permanente, per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite, per evitare l'erosione dei terreni declivi e per salvaguardare gli insetti utili del vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale a seconda delle esigenze dell'annata.

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 e terza 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, sfecciato e travasato dopo circa un giorno, viene fatto fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 16 °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:	3,00 g/l
	- Acidità:	6,00 g/l
	- pH:	3,36
	- Estratto secco:	22,00

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

5000 bottiglie