

Chardonnay 2023



Consiglio di degustazione:

- Temperatura di servizio: 12 – 14 °C.
- Abbinamento cibo: Un eccellente compagno per carni raffinate come anatra e faraona. Si abbina inoltre perfettamente a piatti a base di funghi, tartufi, pasta e formaggi stagionati.



Caratteristiche: Questo Chardonnay si distingue per la sua grande espressività ed eleganza, affinato seguendo la tradizione della Borgogna. L'uso di barriques e tonneaux, insieme alla lunga maturazione sui lieviti fini, conferisce al vino una struttura solida e una tessitura raffinata.

Terroir & Resa: Il vigneto si trova a Feld, a 380 metri sul livello del mare, caratterizzato da un suolo di ghiaia calcarea che favorisce una produzione di qualità, con una resa di 55–65 q/ha. Il sistema di allevamento Guyot contribuisce ulteriormente a esaltare le caratteristiche delle uve.

Vinificazione: La raccolta viene effettuata a mano, con un'attenzione particolare al raffreddamento delle uve per preservarne la freschezza. La fermentazione alcolica avviene in barrique e tonneaux, permettendo una complessità aromatica ottimale.

Affinamento: Il vino affina per 8 mesi sui lieviti fini con bâtonnage regolare, seguito da 7–8 mesi di maturazione in bottiglia per raggiungere l'equilibrio ideale.

Note sensoriali: Il colore è un giallo paglierino intenso con affascinanti riflessi dorati. Al naso, si percepisce un bouquet complesso di aromi che spaziano dalla pesca matura e albicocca agli agrumi canditi. Le note secondarie di burro fuso, nocciole tostate e caramello aggiungono profondità. Al palato, il vino è avvolgente e cremoso, con un'acidità bilanciata che supporta una lunghezza finale complessa e persistente.