

2024 | 100% Chardonnay

Particella Chardonnay in Vigna Anfiteatro

Anno D'Impianto: 1982

Altitudine: 500 m slm

Suolo: Alberese e Argilliti Scistose

Area Coltivata: 0,4 ettari

Sistema: Guyot

Viticoltura: Un approccio a basso intervento, unito all'utilizzo mirato di fertilizzanti organici e naturali, all'assenza di insetticidi, a rese contenute e a una cura costante in ogni fase del processo produttivo – dalla potatura alla raccolta – valorizza l'identità di ogni parcella, nel rispetto dell'ambiente e della salute dei vigneti.



Vinificazione

Note: Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

Affinamento: 12 mesi (50% in acciaio, 50% in tonneau da 350 l e barrique da 225 l con battonage).

Produzione: 1330 bottiglie.

Dati Tecnici

Alcol: 12,5%

Zucchero Residuo: 0 gr/L

Acidità Totale: 5 g/L

SO₂: 120 mg/L

Profilo Annata

Vendemmia:

“La vendemmia 2024 ha offerto equilibrio e maturazione ideali: lo Chardonnay spicca per grande aromaticità e brillantezza. Un bouquet floreale di fiori di sambuco e acacia è seguito da note fruttate di mela verde, pera Conference e scorza di lime”.

- S. Gusmeri

Data: Prima metà di settembre.

Degustazione: Raffinato ma molto accessibile, questo vino esprime un profilo luminoso e fragrante, sostenuto da una piacevole ricchezza fruttata. Leggermente salino, con un'acidità vivace e rinfrescante, si abbina perfettamente a pesce, crostacei e piatti vegetariani. Ideale come aperitivo e accompagnato a primi piatti estivi.

