

Merol Chardonnay 2014

La varietà Chardonnay è una delle più rinomate fra quelle a bacca bianca e predilige le esposizioni calde e baciata dal sole. Le eccellenti condizioni delle vigne della zona di Merol producono uno Chardonnay che si distingue per la piacevole pienezza, l'eleganza setosa e un armonico rapporto fra acidità e morbidezza. A ciò si accompagna un persistente retrogusto fruttato. Presupposti per una fantastica piacevolezza di beva.



giallo paglierino con riflessi verdognoli



aromi fruttati di melone e mela matura



vellutato, burroso, morbido

Vitigni

Varietà: Chardonnay

Età: 10 a 30 anni

Vigneti

Località: vigneti collinari in zona Merol nelle immediate vicinanze della cantina (420-470 m)

Esposizione: Sud/Est, Sud/Ovest

Terreni: calcarei ghiaiosi

Forma di allevamento: Guyot

Vendemmia

2014: fine settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

Vinificazione

la quota principale (65%) è fermentata in tini d'acciaio, quella restante in botti di legno con successivo svolgimento della fermentazione malolattica. In febbraio i due vini sono assemblati fra loro.

Dati analitici

Resa: 60 hl/ha

Contenuto alcolico: 13 %

Acidità: 5,5 gr/lt

Temperatura di servizio

8 a 10 Gradi

Consigli d'abbinamento

Un vero piacere come aperitivo oppure semplicemente tra una portata e l'altra; accompagna volentieri i piatti a base di pesce di acqua dolce, come ad esempio una tartare di trota affumicata, così come quelli a base di asparagi.

Potenziale d'invecchiamento

4 a 5 anni

Bicchieri consigliato



Riconoscimenti

2014: non ancora valutato