

VINO

TENUTA IL NESPOLO VINO BIANCO SAH! CHARDONNAY | 2022
VIN0428-22

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A REMATCH
ELEMENTO PRIMO	CHARDONNAY
COLORE	Bianco
ALCOL	13.00
TAPPO	Tecnico

Vinificazione e Affinamento

100% Chardonnay dai vigneti piantati negli anni '80, cresciuto su suoli argilloso-calcarei con vene sabbiose. Raccolta manuale a inizio settembre a cui segue la pressatura, che deve avvenire nel più breve tempo possibile. La fermentazione viene avviata in acciaio a temperatura controllata; 6 mesi di affinamento sulle fecce fini prima di essere imbottigliato.

Descrizione VINO

Vinificare lo Chardonnay è un po' come una prova del nove, ma per capire la mano del vignaiolo: nel caso di Luca, la sua è una mano dal taglio deciso, che sa in che direzione andare. Riesce ad interpretare i suoli calcareo-argillosi di colore bianco su cui cresce lo Chardonnay, e lo fa lasciando che esso sviluppi tutti i profumi caratteristici; floreali, che richiamano frutta esotica e polpa gialla, con una buona persistenza aromatica che rimane pazientemente nel calice. Pieno, ma delicato; "sah!" come dicono i piemontesi, apriamo una bottiglia, che mamma ha fatto il pesce.

