



FORTEMASSO

BAROLO

FORTEMASSO

LANGHE CHARDONNAY D.O.C.



DENOMINAZIONE

Langhe D.O.C. Chardonnay

VITIGNO

100% Chardonnay.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI

Doppia esposizione ovest/nord-ovest a circa 350 m.s.l.m. nel Comune di Monforte d'Alba

ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Formazione di Lequio con elevata percentuale di argilla

RESA PER ETTARO

7T/ha con una densità di 4000 piante/Ha

VENDEMMIA

Manuale in cassette di piccola dimensione

VINIFICAZIONE

L'uva appena vendemmiata viene selezionata su tavolo di cernita, diraspata e veicolata direttamente in pressa con l'aggiunta di ghiaccio secco per limitare fenomeni di ossidazione. Segue una pressatura soffice per evitare un'estrazione eccessiva, quindi il mosto viene immediatamente trasferito in vasca termococondizionata. Qui si abbassa la temperatura fino a circa 4°C per procedere con una breve stabilizzazione a freddo. Quindi si dà il via alla fermentazione a circa 18-19°C sino a esaurimento degli zuccheri presenti naturalmente nel mosto. A fine fermentazione alcolica si abbassa nuovamente la temperatura per ostacolare l'inizio della fermentazione malolattica e si attende qualche giorno di decantazione naturale prima di procedere con alcuni travasi a distanza ravvicinata. L'affinamento avviene in anfore di grès porcellanato di diversa dimensione: l'anfora permette un'evoluzione lenta e omogenea veicolando piccole quantità di ossigeno grazie alla sua microporosità che, accoppiata ad un affinamento su fecce fini, arricchisce lo Chardonnay in termini di corposità e complessità aromatica. A tal proposito ogni mese viene fatto un batonnage in cui le fecce vengono messe in sospensione e si continua per circa un anno consecutivo. Passato questo periodo il vino viene stabilizzato e preparato per l'imbottigliamento a cui segue un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

VISTA

Giallo paglierino con riflessi verdolini

OLFATTO

Netto, dai sentori erbacei, delicatamente floreale con note terziarie

BOTTIGLIA

Albeisa 750 ml

TAPPO

Sughero naturale

GUSTO

Sapido, minerale, pieno, con finale persistente

BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice da degustazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo accompagnato a piatti di pesce, molluschi e crostacei. Da provare con formaggi di media stagionatura