

Chardonnay

LAZIO IGT

Cenni storici

Lo Chardonnay, grande vitigno protagonista nei più famosi vini bianchi del mondo, è originario di quella illustre regione vitivinicola francese che è la Borgogna. È stato introdotto con successo nell'Agro Pontino, in provincia di Latina, dopo una favorevole sperimentazione e da allora arricchisce la base ampelografica del territorio.

Uvaggio e vinificazione

È prodotto esclusivamente da uve Chardonnay coltivate a filari ad elevata fittezza (dai 4.000 ai 5.000 ceppi per ettaro). Lo Chardonnay viene solitamente vendemmiato nei primi di settembre e, grazie alle basse rese per ceppo, si ottengono, al contempo, un buon tenore di acidità ed un ottimo grado zuccherino. Dopo un'accurata pressatura soffice delle uve ed un'attenta selezione del mosto fiore, si passa alla fase di fermentazione che si sviluppa nel tempo di 6-8 giorni.

Successivamente la temperatura del vino viene ridotta al fine di evitare l'avvio della fermentazione malolattica.

La sua conservazione prosegue per circa 3-4 mesi in acciaio. L'imbottigliamento è previsto per l'inizio dell'anno.

Esame organolettico

È di colore giallo paglierino intenso; al naso offre un elegante bouquet di fiori di acacia e di frutta (pesca e banana); al gusto è fresco, di buona struttura, con un finale lungo e accattivante.

Abbinamento suggerito

Con pesce alla griglia o con carni bianche in umido.

CASALE DEL GIGLIO®

