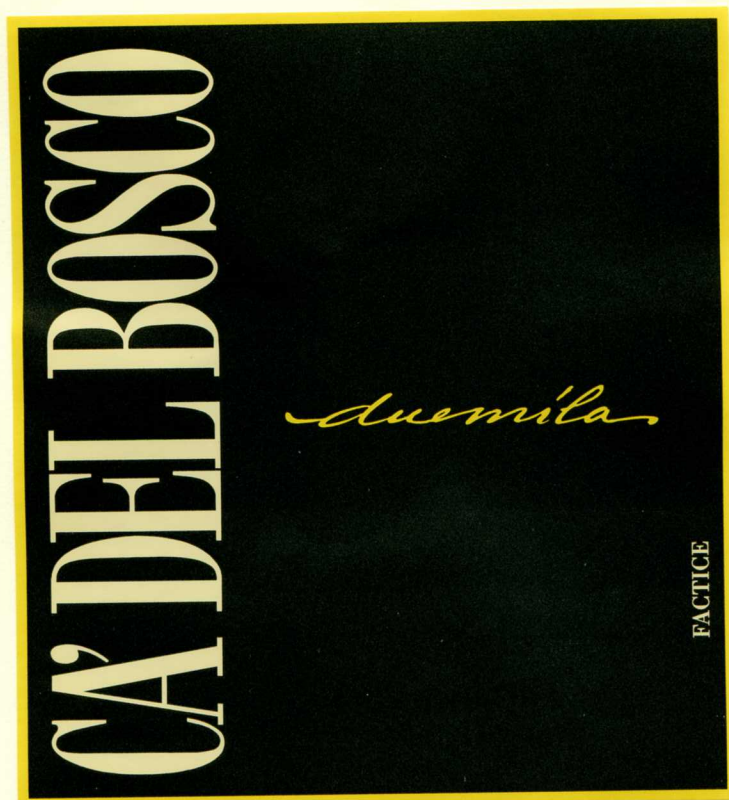


CHARDONNAY

2000

Terre di Franciacorta Bianco doc vqprd



UVE

VENDEMMIA

RESA MEDIA PER HA.

DATI ANALITICI DELL'UVA VINIFICAZIONE

Chardonnay 100%

Dal 26 al 28 Agosto 2000 con meticolosa selezione manuale dei grappoli prima della spremitura
65 q.li, 42 hl.

Zuccheri: 22,10 %; Acidità totale: 6,80‰; pH: 3,22

Macerazione a contatto con le bucce per 24 ore. Fermentazione alcolica completata in
piccole botti di rovere nuove, ove si svolge anche la fermentazione malolattica, solo su una
parte della massa. Maturazione sempre in botticelle di rovere nuove per un periodo di 11
mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO

8 agosto 2001

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGL. Alcool: 13,0% vol.; Acidità volatile: 0,26‰; Acidità totale: 5,30‰; pH: 3,20

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 14 mesi prima della messa in vendita

Colore paglierino abbastanza intenso con riflesso verdolino.

Anche quest'annata si conferma un grande classico dello chardonnay di stile internazionale con un profumo di notevole impatto, ricco, poliedrico con note di fiori bianchi, di frutta fresca (mela e pera), di frutta matura (confettura di albicocca), di frutta tropicale e mediterranea (agrumi, lime, arancia, limone, ananas e un poco di pompelmo). Infine escono le caratteristiche note tipiche del vitigno: burro fresco e nocciola e un piacevole sottofondo di vaniglia.

Al gusto si conferma un fuori classe, un vino importante, ricco e concentrato, caldo e morbido, polputo e succoso, ma anche con straordinaria eleganza e soavità. Ha una piacevole acidità che fa da impalcatura alla notevole struttura. Si ribadiscono i sentori di frutta, di vaniglia e di tostato, con lunghissima persistenza aromatica.