

SALEIT

CHARDONNAY DOC 2022

UVAGGIO: Chardonnay

ETÀ DELLE VITI: 10 – 20 anni

TEMPERATURA: 10 – 12 °C

CONSUMO: 2023 – 2028

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 3,0 g/l

ACIDITÀ: 5,5 g/l

Contiene solfiti

» Per chi sa che le mode sono passeggiare e preferisce le certezze. «

ANNATA

I mesi invernali del 2022 sono stati decisamente poveri di precipitazioni. Solo aprile ha portato piogge significative e ha riempito un i serbatoi d'acqua. Il mese di maggio è stato uno dei più caldi mai registrati e ha dato una spinta forte alla vegetazione. L'intera estate è stata caratterizzata dalla siccità e ha ricordato le estati del 2003 e del 2015. La maturazione delle uve è progredita rapidamente e le prime uve sono state vendemmiate il 24 agosto. Poiché anche l'autunno non ha portato quasi nessuna pioggia, la vendemmia si è svolta senza problemi e sono state raccolte uve eccellenti. La vendemmia è terminata già a metà ottobre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura dell'uva matura perfettamente sana, macerazione a freddo per 10-18 ore, pressatura soffice, decantazione naturale del mosto, fermentazione lenta a temperatura controllata di 18 °C; 6 mesi di maturazione sulle fecce fini (il 50% in tonneau e grandi botti di legno), filtrazione ed imbottigliamento a maggio.

VIGNETO

Collina con esposizione tra sud ed est tra 350 e 450 m sul livello del mare. Terreno calcareo, argillo-sabbioso; zona molto ventilata.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo paglierino
- fruttato esotico con profumi di ananas e mango; legno armonico con leggeri sentori di vaniglia
- corposo e cremoso in bocca, persistente con tanto frutto e lunghezza nel finale

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ideale con antipasti e piatti di pesce.

PREMIAZIONI

ROBERT PARKER – 2017: 92 p., 2019: 93+ p., 2020: 93 p., 2021: 93 p.,

JAMES SUCKLING – 2019: 90 p., 2020: 91 p., 2021: 90 p.,

FALSTAFF – 2021: 90 p.

LUCA MARONI – 2020: 94 p.