



Langhe Chardonnay Utinot

Vigneti: situati a La Morra con esposizione SUD e l'età media dei ceppi è di 30 anni circa

Vitigno: Chardonnay 100%

Ceppi ad ettaro: 5000 ceppi circa

Terreni: medio impasto, argillo calcareo

Note di coltivazione: potatura medio-corta di 8-10 gemme con guyot semplice ; ad inizio maturazione viene praticato diradamento riducendo la produzione per singolo ceppo del 30% circa

Vinificazione: l'uva vendemmiata viene stoccata per qualche giorno in celle frigo a 0°C; viene poi pigiata sofficemente in vasche di acciaio inox termocondizionate dove inizia a macerare per 24-36 ore; Si procede dunque alla svinatura e dopo la decantazione a freddo il mosto viene messo in barriques francesi , massimo 10% legno nuovo, per terminare la fermentazione iniziata spontaneamente a 15°C nelle vasche termocondizionate.

Affinamento: dopo le fermentazioni il vino inizia il suo periodo di affinamento sulle fecce con la pratica di batonnage per almeno 5/6 mesi dove il vino non viene mai travasato . Dopo 9-10 mesi il vino, assemblato in vasche d'acciaio, viene imbottigliato, senza filtrazione, e affinato per 8/10 mesi.

Bottiglie prodotte: 5000 circa