



— V I B E R T I —

Barolo - Italia

RINATO

Langhe Chardonnay

Specifiche

Tipologia: vino bianco

Varietà uve: 100% Chardonnay

Denominazione: Langhe DOC

Zona di produzione: Vergne, frazione di Barolo. Vigneti versante Monviso

Epoca di raccolta: seconda decade di settembre

Valori analitici medi

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Acidità totale: 4,5 g/l

Estratto secco: 18.7 gr/l

Primo anno di produzione del vino: 2018

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino

Profumi: frutta matura in particolare pera williams, lieve crosta di pane, banana, burro, miele

Accostamenti: primi e secondi a base di pesce, formaggi

Temperatura di servizio: 8°C

Capacità di evoluzione: 12-15 anni

Vinificazione

Diradamento in vigna e selezione in fase di raccolta dell'uva. Raccolta in case da 20 kg. Dopo la pressatura soffice con utilizzo di pressa ad aria (40% senza raspo e 60% con raspo) viene effettuata la crio-macerazione in vasche di acciaio. Dopo la decantazione delle fecce, il mosto viene aggiunto di un pié de cuv di lieviti indigeni. Il 60% della produzione viene fermentato senza controllo della temperatura in tonneaux (600 litri di capacità) di tostatura media. La metà di questi tonneaux è nuova, mentre gli altri rimangono di secondo passaggio. Il 40% viene fermentato in acciaio a temperature medie di 9-10°. Quando entrambe le masse hanno concluso la fermentazione alcolica, i vini vengono mantenuti sulle proprie fecce di fermentazione senza essere travasati e senza solfiti aggiunti.

Affinamento

La fermentazione malolattica e l'invecchiamento avvengono sulle fecce di fermentazione per un periodo variabile di 10-12 mesi, durante i quali il vino può subire il rimescolamento delle medesime fecce (batonage). La frequenza e la durata può variare a seconda dell'annata.

I vini vengono assemblati poco prima dell'imbottigliamento e separati dalle stesse fecce fini. Il vino viene imbottigliato senza nessuna filtrazione.

