



— VIBERTI —

Barolo - Italia

FILEBASSE

Piemonte DOC Chardonnay
2025

Specifiche

Tipologia: vino bianco
Varietà uve: 100% Chardonnay
Denominazione: Piemonte DOC Chardonnay
Zona di produzione: Barolo, Vergne
Data di inizio vendemmia: 26 Agosto
Primo anno di produzione: 2004

Valori analitici

Gradazione alcolica: 12.5 % vol
Acidità totale: 6.55 g/l

Andamento climatico

La vendemmia 2025 a Barolo si caratterizza per un profilo tecnico di grande equilibrio, costruito su un inverno con adeguate riserve idriche, una primavera regolare con lieve anticipo vegetativo e un'estate calda ma ben compensata da precipitazioni puntuali e da una gestione conservativa della parete fogliare, che ha evitato stress idrici e blocchi di maturazione; il ciclo del nebbiolo è stato omogeneo, con accumulo zuccherino progressivo e non forzato, acidità totale elevata, maturità dei vinaccioli completa e bucce spesse, ricche di antociani e tannini, consentendo vendemmie anticipate senza penalizzare la complessità aromatica.

Il quadro generale della 2025 è in linea con il trend di maturazione anticipata delle ultime 10 vendemmie, complice un aumento delle sommatorie termiche dei mesi di giugno e luglio.

Sul fronte delle vinificazioni, il Nebbiolo sta donando vini dalle tannicità eleganti e morbide, con beve più immediate e piacevoli già nei primi anni di bottiglia. Ne conseguono vini più pronti..

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verzolini
Profumi: Fiore d'Acacia, Banana e Mela Verde
Temperatura di servizio: 10 °C
Capacità di evoluzione: 1/2 anni

Vinificazione

Le uve provengono dalla parte più bassa del vigneto, dove vengono selezionati manualmente i grappoli appena giunti a maturazione. La raccolta avviene in cassette da 20 kg per preservare l'integrità degli acini. Dopo una pressatura soffice con pressa pneumatica, la fermentazione si svolge in vasche di acciaio inox a temperatura controllata: inizialmente tra i 10 e i 12 °C per 12-14 giorni, con completamento a 15 °C.

La fermentazione malolattica viene interrotta mediante l'uso esclusivo del freddo, grazie a serbatoi d'acciaio termocondizionati, così da preservare freschezza e acidità.

Affinamento

L'affinamento avviene esclusivamente in serbatoi d'acciaio alla temperatura controllata di 10°C per un periodo che varia dai 5 ai 6 mesi.

