



— VIBERTI —

Barolo - Italia



RINATO

Langhe DOC Chardonnay
2024

Specifiche

Tipologia: vino bianco

Varietà uve: 100% Chardonnay

Denominazione: Langhe DOC Chardonnay

Zona di produzione: Barolo, Vergne

Data di inizio vendemmia: 10 Settembre

Valori analitici

Gradazione alcolica: 12.5 % vol

Acidità totale: 5,2 g/l

Primo anno di produzione del vino: 2018

Andamento climatico

Annata caratterizzata da temperature superiori alla media e precipitazioni scarse, che hanno imposto nuove sfide ai viticoltori. Le piante, sottoposte a stress, hanno prodotto acini di dimensioni ridotte ma con una sanità impeccabile e un'elevata concentrazione zuccherina. La vendemmia del Rinato è iniziata il 25 agosto, in un'annata in cui la scalarità tra i vitigni è venuta meno.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino carico

Profumi: frutta matura soprattutto Pera Williams, crosta di pane, miele di acacia

Temperatura di servizio: 12 °C

Capacità di evoluzione: 12-15 anni

Vinificazione

Utilizzo della parte più alta del vigneto, e selezione in fase di raccolta dell'uva sana e più matura. Raccolta in cassette da 20Kg. Dopo la pressatura soffice con utilizzo di pressa ad aria (80% diraspata 20% intera), viene effettuata la crio-stabilizzazione in vasche di acciaio. Dopo la decantazione delle fecce grossolane, il mosto viene travasato e aggiunto di un pied de cuve di lieviti indigeni. Il 50% della massa viene fatta fermentare in tonneau di primo, secondo e terzo passaggio, in acacia e rovere, mentre l'altro 50% fermenta in 2 tinette da 15 Hl. 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 viene rimescolato sulle medesime fecce (batonage). La frequenza e la durata può variare a seconda dell'annata, ma generalmente questa operazione viene fatta settimanalmente. I vini vengono assemblati poco prima dell'imbottigliamento e separati dalle stesse fecce fini con metodo di decantazione. Per preservare aromi e dolcezza il Rinato non subisce filtrazione.