

Lara [Sunset Scent] 2016



VARIETÀ

Chardonnay 100%



VIGNETO

Esclusivamente dalla vigna "Lara". 5.500 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot ed una resa di 70 q.li/ha.



VENDEMMIA

Meticolosa vendemmia manuale in cassetta.



VINIFICAZIONE

Dopo una macerazione a freddo, l'uva viene delicatamente pressata. Il mosto ottenuto viene raffreddato e si ottiene così una prima pulizia del succo con la decantazione statica. La fermentazione, che si svolge con l'ausilio di lieviti selezionati a temperatura controllata, inizia in serbatoi di acciaio inox e termina in piccole botti di rovere.



MATURAZIONE

Negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine e frequenti batonnages per 6 mesi, dopo i quali viene trasferito in acciaio inox per terminare l'affinamento.



NOTE DEGUSTATIVE

Colore

Giallo intenso brillante.

Bouquet

Banana matura accompagnata da pompelmo fresco, leggerissima stecca di vaniglia e mandorla dolce.

Palato

Intenso, avvolgente e rotondo.



Ottimo con carpacci e tartare di carne o di pesce, carni bianche, formaggi di media stagionatura.

Servire a 12-14 gradi.

GRADO ALC.

13,5%

ACIDITÀ

5,7 g/l

pH

3,33

ESTRATTO

SECCO

20,2