

Lara [Sunset Scent] 2018

Ispirato dai nostri domani



VARIETÀ Chardonnay 100%



VIGNETO Esclusivamente dalla vigna "Lara", piantata nel 1993, con un'età media delle viti di 14 anni. 5,300 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot. Resa di 100 q.li/ha.



VENDEMMIA Il 4 e 5 settembre, durante le prime e più fresche ore del mattino. Raccolta manuale in cassetta seguita da cernita ottica.



VINIFICAZIONE Le uve raccolte il primo giorno (il 30%), dopo la diraspatura e la pigiatura, macerano per 24 ore ad una temperature di 8-10°C. Il dì successivo, vengono delicatamente pressate assieme al resto del raccolto, precedentemente diraspato e pressato. Il mosto ottenuto viene raffreddato e si ottiene così una prima pulizia del succo con la decantazione statica. La fermentazione si svolge, con l'ausilio di lieviti selezionati, ad una temperature di 17-19°C nel corso di otto giorni, e in vasche d'acciaio inox fino a $\frac{3}{4}$ della f.a., dopodiché il 40% viene trasferito in tonneaux e botti grandi (20 hl) di rovere di Slavonia/francese, terminando la fermentazione separatamente.



ÉLEVAGE Per 12 mesi negli stessi contenitori di fermentazione, sul deposito fine. Effettuiamo bâtonnages sino a metà marzo, prima due volte al giorno e poi con scemante frequenza. Dopodiché, procediamo con l'assemblaggio e, dopo altri 10 mesi in vasche di acciaio inox, l'affinamento termina. Il vino evolve in bottiglia per 12 mesi prima del rilascio.



NOTE DEGUSTATIVE (servire a 13-14°C)

Colore Giallo Sunglow.

Bouquet Note di banana appena matura, menta piperita, fragoline di bosco, litchi, radice di liquirizia, leggerissima stecca di vaniglia, e sentori di glicine.

Palato Omogeneo ed ampio. Note di pesca e agrumi maturi, crema al limone, mou alla fragola, e cioccolato bianco. Sapido e cremoso.



ABBINAMENTI Abbinamento memorabile: Uova al tartufo bianco di Arjan Kuji @ La Frasca (Lauzacco, Italia). Ottimo con carpacci e tartare di carne o di pesce, carni bianche, formaggi di media stagionatura.

DATI ANALITICI INDICATIVI

Grado alc. 13,1%	Acidità tot. 5,2 g/l	Acido lattico 1,0 g/l	Acido malico 0,4 g/l
Acido tartarico 2,0 g/l	pH 3,3	Estratto secco 20,6	Glicerina 6,4 g/l
Zucchero res. 1,0 g/l	SO2 totale 89		