



# SCARBOLO

## Chardonnay Memari 2020



Il Memari è un minuscolo progetto che dedichiamo allo Chardonnay in purezza. Con questo vino vogliamo anche noi parlare di come la cultivar, largamente diffusa nel mondo, si esprime attraverso il prisma della nostra Terra.

Anche questo vigneto nel 2020 è stato baciato da grandissimo equilibrio e qualità dei frutti. A differenza dell'anno precedente, la spiccata varietalità in bottiglia è accompagnata da un'organolettica leggermente più fumé, data la maggior quota di legno nuovo che abbiamo introdotto in cantina per un necessario rinnovo della barriera.

**Vigneto** Le uve provengono da Stradele, un vigneto posti su terreni alluvionali di origine calcareo-dolomitica. Il suolo è franco, dallo scheletro comune, e con significativa presenza di sostanza organica. Costituito da 1,8 ettari di un'età media di 23 anni, a

popolarlo sono 5.333 ceppi per ettaro educati a Guyot semplice, che ci hanno donato 75 ql/ha.

**Varietà** 100% Chardonnay.

**Vendemmia** Abbiamo raccolto a mano in cassetta durante le prime e più fresche ore del mattino del 9 settembre.

**Vinificazione** Una volta diraspate e pigiate, le uve sono state immediatamente pressate. Non avendo macerato, abbiamo favorito l'estrazione dei precursori aromatici tramite la stabilizzazione del mosto. La fermentazione alcolica si è svolta con l'ausilio di lieviti selezionati ad una temperatura controllata, prendendo vita in una vasca d'acciaio e poi venendo a termine in tonneau. Il vino ha naturalmente completato una fermentazione malolattica parziale.

**Affinamento** Memari è maturato per 22 mesi sul deposito fine, prima nei tonneau di fermentazione e poi in una vasca d'acciaio. Abbiamo eseguito bâtonnages per i primi tre mesi. Il vino ha riposato in bottiglia per otto mesi prima del rilascio.

**Note degustative** Servire a 13°C, 60 minuti dopo la stappatura.

<b>Grado alcolico</b> 13,10	<b>Acidità totale</b> 5,49 g/L	<b>Acidità volatile</b> 0,48 g/L	<b>Acido lattico</b> 0,14 g/L	<b>Acido malico</b> 0,72 g/L	<b>Acido tartarico</b> 1,98 g/L
<b>pH</b> 3,31	<b>Estratto secco</b> 21,10 g/L	<b>Glicerina</b> 6,37 g/L	<b>Zucchero residuo</b> 0,80 g/L	<b>So2 totale</b> 77,00 mg/L	