

TENUTA MADDALENA



D'ALLORO Chardonnay IGP

Vino di grande personalità e fascino, lo contraddistingue un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo delicato, persistente con sentori floreali di biancospino e frutta esotica.

Meticolosa selezione delle uve, per ottenere un bianco di vanto riservato a quanti vogliono davvero un vino unico nel suo genere.

Questo vino nasce dal nostro desiderio di un ritorno alle origini lasciando a questo vitigno, la libertà di esprimere tutte le sue caratteristiche peculiari, dai profumi, alla struttura, al colore già percepibile sulle uve alla vendemmia, che trovano l'habitat ideale sulle colline dove sono ubicati i nostri vigneti.

VINIFICAZIONE

L'uva sana viene raccolta a mano con un giusto equilibrio acidico zuccherino, in cassette del peso di 15 Kg.

Dopo una macerazione a freddo di 24 ore in cella frigo per trasferire tutto il corredo aromatico dalla buccia alla polpa, si procede alla diraspatura e poi alla pressatura soffice delle bucce e la pulizia dei mosti per naturale decantazione statica.

La fermentazione alcolica inizia a 14° C a carico di lieviti presenti sulle bucce per imprimere la tipicità del vitigno. In seguito, selezionati dall'azienda, alla temperatura di 16-18° C, per rendere più complessi, intensi e persistenti i profumi, il gusto più ampio e pieno.

Affinamento esclusivamente in serbatoi di acciaio dove il vino rimane strettamente in sur lies con i lieviti per 5 mesi; 30 giorni in bottiglia precedono la commercializzazione.

Il vino viene imbottigliato a partire dal mese di marzo.

Alcool: 13 % vol

Zuccheri: 4,2 g/l

Acidità Totale: 6,10 gr/l

Ph 3,32

Estratto Secco: 27,5

Zona di produzione: Volta Mantovana

Vendemmia: Fine agosto con uve sane

Vitigni: 100 % Chardonnay

Sistema d'allevamento: Archetto semplice

Produzione: 100 ql per ha

DEGUSTAZIONE

È un vino nobile, austero, armonico, dal profumo intenso ed elegante, con note fruttate di agrumi e mela golden, acacia e miele.

È un vino bianco longevo, che invecchiando acquista in profondità: con il passare del tempo il suo profumo evolve, sviluppa note più complesse, di frutta secca, in particolare la nocciola, e note erbacee di salvia.

Il Chardonnay accompagna perfettamente primi piatti a base di pesce e crostacei, anche serviti con salse robuste per cui si richieda un vino con un buon grado di acidità e struttura.

Temperatura di servizio consigliata 10 - 12°C



TENUTA MADDALENA

Strada Tibassi 12
Volta Mantovana 46049 (MN) Italy
www.tenutamaddalena.it
info@tenutamaddalena.it