ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Emilia IGT "Perticato La Piana" 2018

Lo Chardonnay emiliano sorprende per piacevolezza

Chardonnay in purezza, proveniente dai vigneti aziendali nel comune di Travo, nel piacentino. Il Perticato La Piana nasce da una crio-macerazione pellicolare di 48 ore, seguita da una fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. Poi, per la fase di affinamento, la massa di vino viene divisa in due parti. La maggior parte, circa il 70% del vino, viene fatta maturare per circa sette mesi in tradizionali carati da 225 litri. L'altra parte, invece, rimane semplicemente in vasche di acciaio. Questa scelta permette al produttore di ottenere una maggiore complessità di aromi e profumi, senza perdere l'immediatezza di un vino lavorato solo in acciaio. Il risultato (azzeccato) è un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso dominano le note di frutta dolce, agrumi e burro. In bocca è giustamente equilibrato e consistente. Lungo il finale, richiama le note di frutta fresca percepite in precedenza.

L'Azienda Agricola Il Poggiarello, fiore all'occhiello della Val Trebbia, rappresenta il punto di arrivo (per ora) di una lunga storia di amicizia e professionalità. Siamo nel 1882 e tutto ha inizio grazie all'incontro tra Achille Ferrari e Antonio Perini. Da allora ne è passata di acqua sotto ai ponti. Di anno in anno, vendemmia in vendemmia e, soprattutto, di generazione in generazione, l'originale impresa dei due amici è cresciuta e si è consolidata. Oggi il gruppo F&P Wine, di cui fa parte anche Il Poggiarello, raggruppa ben otto diversi marchi. La produzione è profondamente legata al territorio emiliano con una gamma di vini di grande fascino e personalità. Oggi in azienda collaborano ben tre generazioni. Non vi è dubbio che la bella storia di Achille e Antonio promette di essere ancora molto lunga.

La Vigna

Terreno	Medio impasto sub-alcalino, leggermente calcareo, con venature profonde di solfato di soda
Esposizione	Sud-Est
Allevamento	Cordone speronato (h 1mt)
Densità imp.	4500 piante/Ha

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Nei prossimi 5 anni
Abbinamento	Grigliate di pesce
Vinificazione	Crio-macerazione pellicolare per 48 ore. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura 16-18¡C. A metˆ fermentazione il 70% del vino • stato messo in carati da 225Lt di I e II passaggio per 7 mesi; il rimanente 30% • rimasto in serbatoi di acciaio inox
Sensazioni	Colore giallo paglierino, con riflessi dorati, sapore fruttato pulito, buona sapiditˆ arrotondata da spessore e consistenza, sfoggia bei sapori di agrumi miele e fiori

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821