



ACQUISTATO IL

Chardonnay Emilia IGT "Perticato La Piana"

2018

Lo Chardonnay emiliano sorprende per piacevolezza



Svinando

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	Vino bianco fermo
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 metà 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 sapidità arrotondata da spessore e consistenza, sfoggia bei sapori di agrumi miele e fiori

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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