

# SASSAIA “Piemonte Chardonnay”



**Vino:** Piemonte Chardonnay

**Annata:** 2021

**Vigna:** Riolo

**Vendemmia:** il 7 e 12 settembre, 2021

**Brix:** 22.5

**Alcohol:** 13.5%

**pH:** 3.25

**Total Acidity:** 6.18

**Fermentation:** Fermentazione con lieviti autoctoni in barrique a bassa temperatura seguita da un raffreddamento delle barrique a ~4°C (39°F) per i mesi invernali, che consente il rilascio di nutrienti da fecce nobili consentendo una fermentazione malolattica sequenziale e naturale in primavera.

**Aging:** Invecchiato in Chassin, botti di rovere francese, 25% nuove e 75% neutre per 9 mesi. Imbottigliato il 20 giugno 2022.

**Aromas:** Fiori Bianchi, nocciole, salvia e eucalipto.

**Sapori:** Pera fresca con gocce di lime.

**Note:** Raccolto a mano in cassette da 5-6kg. Pressatura soffice a grappolo intero. Chardonnay dell'annata 2021 era di buona maturazione dovuto ad un'adeguata piovosità, giornate calde

**SASSAIA**<sup>®</sup>