

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[®]