

## SALEIT

### CHARDONNAY DOC 2020

**UVAGGIO:** Chardonnay

**ETÀ DELLE VITI:** 10 – 20 anni

**TEMPERATURA:** 10 – 12 °C

**CONSUMO:** 2021 – 2026

**RESA/ETTARO:** 60 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:** guyot

**ALCOL:** 13,5 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 3,0 g/l

**ACIDITÀ:** 6,2 g/l

Contiene solfiti

» Per chi sa che le mode sono passeggiare e preferisce le certezze. «

#### ANNATA

Dopo un inverno relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. In aprile, invece, il clima era secco e caldo. La fioritura si è presentata un po' prima del solito, e l'estate è trascorsa senza notevoli periodi di caldo. Ciò nonostante, il vantaggio vegetativo si è assottigliato mano a mano che ci si avvicinava alla stagione della vendemmia. Le prime uve sono state raccolte all'inizio di settembre. L'ultimo carico è giunto in cantina il 9 ottobre.

#### VINIFICAZIONE

Diraspatura dell'uva matura perfettamente sana, macerazione a freddo per 10-18 ore, pressatura soffice, decantazione naturale del mosto, fermentazione lenta a temperatura controllata di 18 °C; 6 mesi di maturazione sulle fecce fini (il 50% in tonneau e grandi botti di legno), filtrazione ed imbottigliamento a aprile.

#### VIGNETO

Collina con esposizione tra sud ed est tra 350 e 450 m sul livello del mare. Terreno calcareo, argillo-sabbioso; zona molto ventilata.

#### SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo paglierino
- fruttato esotico con profumi di ananas e mango; legno armonico con leggeri sentori di vaniglia
- corposo e cremoso in bocca, persistente con tanto frutto e lunghezza nel finale

#### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ideale con antipasti e piatti di pesce.

#### PREMIAZIONI

**ROBERT PARKER** – 2017: 92 p., 2019: 93+ p.

**JAMES SUCKLING** – 2019: 90 p.

**GAMBERO ROSSO** – 2014: 2 Bicchieri

**I VINI DI VERONELLI** – 2015: 90 p.

**BIBENDA** – 2015: 4 Grappoli

**LUCA MARONI** – 2014: 90 p.