

# RIVONE

2019 CHARDONNAY



## DENOMINAZIONE

Oltrepò Pavese DOC Chardonnay

## VARIETÀ

100% Chardonnay

## ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese

## VIGNETO E TERRENO

Vigneti siti nella nostra proprietà in Santa Giuletta con esposizione da Est a Sud-Ovest e caratterizzati da terreno argillo-calcareo. L'età media delle viti è di 30 anni, il sistema di allevamento è a *guyot*. La resa per ettaro è di circa 25 quintali.

## PERIODO DI RACCOLTA

Verso la fine di agosto/inizio settembre, l'uva viene raccolta e messa in cassetta con selezione esclusivamente manuale.

## VINIFICAZIONE

Dopo una soffice pressatura dell'uva intera, non diraspata, il mosto viene lasciato decantare in vasche d'acciaio termocontrollate. Dopo qualche giorno, viene travasato e ripartito tra anfore di terracotta e barriques di rovere francese, dove avviene la fermentazione alcolica che dura circa 4 settimane. La fermentazione malolattica viene svolta solo in parte.

## AFFINAMENTO

Circa 12 mesi *sur lies* tra anfore e barriques, durante i quali vengono eseguiti *bâtonnages*. Dopo l'imbottigliamento, il vino riposa in bottiglia per circa 6 mesi prima della commercializzazione.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino intenso. Al naso si presenta con un ampio e complesso bouquet in cui si riconoscono la pesca matura, fiori d'arancio, vaniglia, pietra focaia e miele d'eucalipto. Al palato, acidità e mineralità conferiscono un delicato sapore che volge alla sapidità. Queste caratteristiche sono sorrette con una lunga persistenza fanno presagire ad un buonissimo potenziale di invecchiamento.

## PRODUZIONE ANNATA 2019

3476 bottiglie, 200 magnum, 15 jéroboam, 10 réhoboam