BALDASSARRI



IGT UMBRIA - CHARDONNAY

Esame organolettico

Uvaggio: 100% Chardonnay

Aspetto: Netto, limpido

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Molto piacevole sul piano olfattivo. Le note che si percepiscono in maniera netta ed intensa sono quelle di frutta secca in particolare nocciole e mandorle, tipiche della varietà "chardonnay" nei climi caldi e secchi. Rimane anche un fondo piacevole di fiori e frutti marini, tra i quali ricordiamo la pera ed il melone.

Sapore: Un vino certamente completo sul piano gustativo. Buono l'equilibrio tra una giusta gradazione alcolica e un'acidità presente e ben bilanciata. Nel complesso si tratta di un prodotto molto ben strutturato, pastoso, di gran corpo e nel contempo di grande morbidezza.

Produzione: La raccolta è effettuata in cassette forate da KG15 cad. Le uve vengono diraspate e subiscono una pressatura soffice e qui avviene la sua selezione delle diverse frazioni di mosto. Il mosto viene illimpidito e vengono separati i fondi. Vengono aggiunti i lieviti selezionati. La fermentazione alcolica che è termo controllata dura circa dieci giorni. L'affinamento viene fatto in acciaio inox "sur lies". Il vino viene stabilizzato tartaricamente a freddo durante il mese di febbraio. Successivamente il vino viene assemblato ed imbottigliato.

Abbinamenti gastronomici: Uno Chardonnay di tale complessità e struttura non solo si abbina perfettamente con antipasti e piatti a base di pesce ma anche con portate più elaborate come zuppe verdure o carni bianchi.

Str. Luciano Baldassarri, 1 06050 Collazzone (PG) - (+39) 075. 8707299 - www.cantinabaldassarri.it