



## CHARDONNAY TERRUÑO

### VIGNETI

POSIZIONE: Agrelo, Luján de Cuyo.  
ANNO DI IMPIANTO: 2009.  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera.  
TERRENO: Argilla con ciottoli.

ALTITUDINE: 1.000 metri sul livello del mare.  
RESA: 8.000 kg/ha.  
VENDEMMIA: Manuale.

### VINIFICAZIONE

COMPOSIZIONE: 100% Chardonnay.  
VINIFICAZIONE: Selezione manuale dei grappoli. Pressatura a grappolo intero. Raffreddamento del mosto e successiva decantazione. Inoculo di lieviti e fermentazione a una temperatura inferiore a 18°C. Si adottano precauzioni per evitare la fermentazione malolattica. Affinamento minimo di 6 mesi in serbatoi di acciaio inox. Chiarifica, filtrazione e imbottigliamento.  
PRODUZIONE: 4.000 bottiglie all'anno.  
ENOLOGO: Juan Ubaldini.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore dorato con riflessi verdognoli. Al naso è molto complesso, con aromi che vanno dal lime a note minerali, passando per la frutta tropicale. Un vino ben strutturato, fresco e complesso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 10°C e 11°C.