



MARRONE



LANGHE CHARDONNAY MEMUNDIS

2017

VITIGNO:
100% Chardonnay

VIGNETI:
In Madonna di Como, Alba

COMPOSIZIONE DEL SUOLO:
Esposizione sud Ovest, altitudine 410 m. Queste colline, di recente formazione geologica, hanno in superficie un terreno prevalentemente calcareo, con un'elevata presenza di sabbia di quarzo e calcare molto fine, che si alternano a strati compatti di arenaria grigia.

ETA' MEDIA DEI VIGNETI:
1978, Guyot tradizionale.

VENDEMMIA:
Manuale, inizio Settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
Selezione in vigna delle uve migliori.
Vendemmia manuale in ceste di plastica da 25 kg in 2 momenti diversi, solo quando le uve sono perfettamente mature. Subito dopo la raccolta le uve vengono portate in celle frigo dove subiscono un abbattimento della temperatura fino a 6° C, fondamentale per preservare i profumi durante la pressatura. Fermentazione alcolica e malolattica in barrique di primo passaggio, austriache e francesi. 3 batonnage settimanali per 5 mesi, poi 2 batonnage settimanali per 11 mesi.

ENOLOGO:
Valentina Marrone

GRADO ALCOLICO: 14,71% vol
ACIDITA': 5,12 g/l
ESTRATTO: 23,10 g/l
PRODUZIONE TOTALE ANNUA: 10.500 bottiglie.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Colore dorato e particolarmente brillante. L'insieme dei profumi che avvolgono il naso richiama sentori di mandorla e miele, caratterizzati sul finale da un accentuarsi dei rimandi agrumati e tropicali, di mango. Il legno non eccede mai. Al palato è rotondo e avvolgente, fresco e minerale, nitido, ben definito.