



## Il Castagneto 2021

Chardonnay Ticino DOC

Type	Vin blanc
Classification	Ticino DOC Chardonnay
Expansion	12 mois en barriques
Contenu	75cl
Millésime	2021
Phase de dégustation	5 ans après la récolte
Température de service	12-14° C
Teneur en alcool	13 %
Cépages	Chardonnay
Numéro d'article	00001372

### Description Nez

Intense et complexe. Il s'ouvre sur des notes toastées et élégantes de vanille. Continue avec des fruits exotiques comme le litchi, la mangue et l'ananas, sur fond de silex et de zeste de citron

### S'accorde avec

Spaghettis à la sauce safran, crevettes et tomates cerises, crêpe au saumon fumé et ricotta fraîche, raviolis de poisson au safran et tomates cerises, homard grillé au beurre aromatisé aux herbes

### Description Goût

Chardonnay de caractère et d'épaisseur. Gorgée sèche et savoureuse avec une excellente fraîcheur gustative. La finale est accompagnée d'arômes fruités et épicés perçus au nez



## Description Visuel

---

Doré brillant, légers reflets verdâtres

## Vinification

---

Récolte mi-septembre. La fermentation alcoolique en fûts de chêne français neufs. Elevage sur lies pendant 12 mois, fermentation malolactique en barriques. Pendant l'élevage : bâtonnage périodique pour suspendre les lies fines et donner une plus grande complexité gustative

## Description année

---

2021: Hiver doux pas excessivement. Printemps froid avec redémarrage végétatif retardé. Été chaud et pluie pendant la dernière étape de maturation.

## Vigne

---

Exposition et latitude du vignoble Sud-Est, 200/300 mètres d'altitude

---

Âges des souches 40 ans

---

Sol Sablonneux, en partie graveleux, dérivé de rochers granitiques, gneiss

---

Densité de plantation 3'500 plantes par hectare

---

Production par m2 800g

---

Système de culture Guyot double

---