



Il Castagneto 2021

Chardonnay Ticino DOC

Tipo	Vini bianchi
Classificazione	Ticino DOC Chardonnay
Maturazione	12 mesi in barriques
Contenuto	75cl
Annata	2021
Conservazione	5 anni
Temperatura di servizio	12-14° C
Contenuto alcolico	13 %
Vitigni	Chardonnay
Articolo n.	00001372

Descrizione olfattiva

Intenso e complesso. Apre con note tostate e vanigliate eleganti. Prosegue con frutta esotica come litchi, mango e ananas, su uno sfondo di pietra focaia e scorza di limone.

Abbinamento

Spaghetti con salsa allo zafferano, battuta di gamberoni e pomodorini cherry
Antipasti strutturati di pesce di mare, primi piatti con salse in bianco e uova, crostacei e pesci al forno succulenti

Descrizione gustativa

Chardonnay di carattere e spessore. Sorso secco e sapido dall'ottima freschezza gustativa. Il finale è accompagnato dagli aromi fruttati e speziati percepiti al naso.

Descrizione visiva

Dorato lucente, lievi riflessi verdolini



Vinificazione

Raccolta a metà settembre. Fermentazione alcolica in barrique di rovere francese nuove. Affinamento sui lieviti per 12 mesi, fermentazione malolattica in barriques. Durante l'affinamento: batonnage periodico per mettere in sospensione le fecce fini e dare maggiore complessità gustativa

Descrizione annata

2021: Inverno mite, non eccessivamente freddo. Primavera fredda con ritardo nella ripresa vegetativa. Estate calda e pioggia durante la fase finale di maturazione.

Vigneto

Collocazione dei vigneti	Ascona, Avegno
Esposizione e latitudine	Sud-Est, 200mslm / 300 mslm
Età dei ceppi	40 anni
Suolo	Sabbioso, in parte ghiaioso, derivato da rocce granitiche e gneiss
Densità d'impianto	3'500 ceppi per ettaro
Produzione per m2	800g
Sistema di coltivazione	Guyot doppio