



Il Castagneto 2021

Chardonnay Ticino DOC

Typ	Weisswein
Klassifizierung	Ticino DOC Chardonnay
Ausbau	12 Monate im Barrique
Inhalt	75cl
Jahrgang	2021
Genussphase	5 Jahre ab Traubenernte
Ausschanktemperatur	12-14° C
Alkoholgehalt	13 %
Traubensorten	Chardonnay
Artikel-Nr	00001372

Beschreibung Bouquet

Intensiv und komplex. Es eröffnet mit gerösteten und eleganten Vanillenoten. Danach folgen exotische Früchte wie Litschi, Mango und Ananas auf einem Feuerstein- und Zitronenschalen-Hintergrund.

Passt zu

Crêpe mit geräuchertem Lachs und frischem Ricotta, Fischravioli mit Safran und Kirschtomaten, gegrillter Hummer mit Kräuterbutter, Spaghetti mit Safransauce, Garnelen und Kirschtomaten

Degustationsnotizen

Chardonnay von Charakter und Dicke. Trockener und herzhafter Geschmack mit ausgezeichneter Geschmacksfrische. Der Abgang wird von fruchtigen und würzigen Aromen begleitet, die in der Nase wahrgenommen werden.

Beschreibung Visuell

Glänzend goldene, leicht grünliche Reflexe



Vinifikation

Ernte Mitte September. Alkoholische Gärung in neuen, französischen Eichenfässern. Ausbau auf der Hefe für 12 Monate, malolaktische Gärung im Barrique.
Während der Reifung: periodische Batonnage, um die feine Hefe aufzuheben und eine grössere geschmackliche Komplexität zu erreichen.

Beschreibung Jahrgang

2021: Milder Winter. Kalter Frühling mit verzögertem vegetativen Neustart. Heisser Sommer und Regen in der Endphase der Reifung.

Weinberg

Weinlage	Ascona, Avegno
Exposition und Breitengrad	Süd-Ost, 200 müM/300 müM
Alter der Stämme	40 Jahre
Boden	sandig, lehmig-steinig aus Granit und Gneiss entstanden
Anbaudichte	3'500 Rebstöcke pro Hektar
Ertrag pro m ²	800g
Anbausystem	Guyot, Doppelbogen