

BORGOMARAGLIANO

MARAJAN

Chardonnay



Capacità
disponibili:
75 cl

Vitigno: CHARDONNAY 100%

fermentazione in vasca inox

Altitudine: 580 metri s.l.m.

Pendenza: 26% con esposizione Nord Ovest

Forma di allevamento: Guyot Basso

Resa media per ettaro: 45 hl.

Tecnologia produttiva:

La prima ed indiscussa operazione per l'ottenimento di un vino integro è optare per una potatura corta per cui durante le operazioni invernali si lascia un capo frutto dalle 6 alle 8 gemme che produrranno un massimo di 12/16 grappoli per pianta. Giunti alla fine del mese di luglio si interviene con il primo diradamento o selezione dei grappoli andando a sfoltire la pianta e lasciando i racemi più sani, quelli più vicini alla pianta e di piccole o medie dimensioni. Questa operazione ci permette di raggiungere il nostro intento ossia l'ottenimento di un raccolto molto più concentrato mineralmente e quindi la predisposizione di un vino a preservarsi nel tempo. Per una volta il principio di bassa produzione volta non al conseguimento di un vino più alcolico ma bensì di concentrazioni aromatiche-saline-fruttate. La pressatura soffice in assenza di raspi genera un succo di uva che verrà immediatamente inoculato con lieviti basso fermentativi per condurre una fermentazione a temperature di 10-11 °C necessari per la produzione e più che altro per la fissazione degli aromi primari. A fine fermentazione il vino ottenuto resta a maturare sulle sue fecce nobili per 7 mesi con rimontaggi settimanali utili a donare finezza, eleganza e complessità. Aprile è il mese della messa in bottiglia dopo la quale il vino rimarrà per due lunghi anni ad affinarsi, ingentilirsi e predisporre alla beva. Abbiamo optato per un lungo periodo di riposo in bottiglia in quanto le nostre terre, il nostro ambiente, il nostro pedoclima, esprimono (in sinergia con lo Chardonnay) forti esaltazioni olfattive dopo importanti attese.

Note degustative:

Colore paglierino luminoso con forti riflessi verdognoli. Profumi di grande intensità con ricche sensazioni di frutta, fiori freschi e finale di erbe aromatiche officinali. Accento di note balsamiche che prevalgono. Struttura fine ed avvolgente al palato con una progressione fresco-sapida con ricordi di iodio, salsedine, miele di acacia, chiusura setosa e tonificante. Un vino che potremmo definire Suadente.

Abbinamenti gastronomici:

A tavola servito in bicchieri di cristallo ad una temperatura di 12-13 °C predilige antipasti di pesce e molluschi, pesce crudo, salumi di buona stagionatura, formaggi di corta/breve maturazione.

Caratteristiche enologiche:

Gradazione alcolica effettiva 12,5% vol.

Acidità totale 6,5 gr/l

Presentazione commerciale:

6 bottiglie da 75 cl in cartone