

CHARDONNAY SÜDTIROL - ALTO ADIGE

I vini Musivum sono irripetibili, capaci di esprimere nel tempo profumi sempre diversi e sorprendenti.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione scelta per lo Chardonnay Musivum si trova in Südtirol - Alto Adige e comprende diverse località: principalmente Fateni (Pfatten in tedesco) nel comune di Salorno, alla quale si aggiungono Puncheli (Punchl) nel comune di Magrè e San Floriano (St. Florian) nel comune di Egna. Le caratteristiche della zona, propensa al mantenimento di alti tenori acidici, sono ideali per la coltivazione dello Chardonnay che riesce a raggiungere gradazioni zuccherine elevate. Un'altra peculiarità di quest'area, ideale per la coltivazione dell'uva, è il microclima caratterizzato da una buona ventosità - che evita pericolosi ristagni di umidità e garantisce un'asciugatura veloce dell'uva dopo le piogge - e da un'insolazione durante tutta la giornata.

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

La produzione comincia con una vendemmia leggermente ritardata per esaltare la ricchezza aromatica di questa varietà. Le uve sono raccolte manualmente nelle prime ore del giorno per preservarne la freschezza grazie alla bassa temperatura, selezionando in campo ogni singolo grappolo. Vengono poi trasportate in Cantina in contenitori forati per garantire al meglio l'aerazione e l'integrità dei grappoli.

Vinificazione:

In Cantina, i singoli contenitori vengono distinti in base alle caratteristiche delle uve, così da diversificare il percorso di vinificazione. Tutte le uve vengono raffreddate in cella a 2-3°C. I giorni successivi quelle con colorazione giallo/dorata vengono pigiadi raspe e lasciate sostare in pressa per 4/5 ore a contatto con le bucce (criomacerazione) per aumentare l'estrazione dei precursori aromatici di questa varietà. Le uve con colorazione giallo/verde sono invece diraspe e sottoposte immediatamente a pressatura soffice. Da entrambe le porzioni si ottiene un mosto fiore al quale segue una decantazione naturale.

Fermentazione:

L'avvio della fermentazione avviene in speciali serbatoi di acciaio inox, appositamente studiati per il progetto "Musivum", con lieviti selezionati e con un aumento progressivo e controllato della temperatura da 14° a 18°C. A fermentazione avviata, il 65% del volume prosegue il suo percorso nella nuova barrique: il 50% in botte di rovere di secondo passaggio, dove rimane per la fase di affinamento e l'altro 15% è affinato in barrique nuove di rovere francese a media tostatura. Il restante 35% completa la fermentazione in acciaio.

Affinamento: Durante l'affinamento le 3 porzioni vengono mantenute separate, con frequenti movimenti delle fecce fini, fino a 2 mesi prima dell'imbottigliamento, quando vengono riunite per amalgamare le diverse componenti ovvero quelle fermentate e affinate nei vari legni con quella fermentata e affinata in acciaio.



CHARDONNAY SÜDTIROL - ALTO ADIGE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore giallo paglierino con riflessi marcatamente dorati, è un vino ricco, potente e ampio. Seduce con note succose di frutta gialla a perfetta maturazione quali albicocca e mela Fuji. Sprigiona intriganti sentori floreali di miele di tiglio e acacia, con sfumature di mostarda allo zenzero. Il finale è speziato, con affascinanti richiami alla nocciola e alla mandorla.

GRADO ALCOLICO

13,5%

ABBINAMENTI

Si abbina bene a ricercati piatti di pesce, dagli antipasti marinati o crudi, fino a primi piatti più complessi e gustosi. Accompagna carni bianche raffinate, piatti a base di funghi e formaggi delicati. Ottimo come vino da meditazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C