BIALUCE

Chardonnay - Sauvignon IGP



Chardonnay Sauvignon	13,5% vol	750 ml	Dry

Denominazione: Indicazione Geografica Protetta
Denomination: IGP

Tipo di terreno: argilloso calcareo
Soil type: clay-limestone

Sistema di allevamento: guyot
Training system: guyot

Vendemmia: raccolta manuale a inizio settembre
Harvest: manual harvesting at the dawn's first light

Resa ettaro: 80 q.li/ha
Yield per hectare: 80 q.li/ha

Vinificazione: le uve vengono raccolte alle prime luci dell'alba e poste in cassette che sono riempite a metà. Pigiatura soffice sotto una nuvola di ghiaccio secco. Il mosto riposa in tini di acciaio con un bassissimo tenore in solfiti; avvengono quotidiane agitazioni della massa. Solamente alla fine di ottobre, quando il mosto si arricchisce di estratti e di precursori aromatici, viene lasciato decantare il fondo. I fondi vengono posti in due barrique dentro una cella frigo, dove fermentano per mesi, creando le fondamenta. La fermentazione alcolica del mosto chiaro avviene invece in acciaio e si protrae sino ai principi del Natale. Successive filtrazioni fino alla messa in bottiglia.
Vinification: the grapes are harvested at the very first light of dawn and placed in crates filled only halfway. Gentle crushing under a cloud of dry ice. The must rests in stainless steel vats with an extremely low sulphite content, with daily stirring of the mass. Only at the end of October, once the must has enriched itself with extracts and aromatic precursors, the sediment is allowed to settle. These lees (sediments) are transferred into two barriques in a cold storage room, where they ferment for months, building the wine's foundation. Meanwhile, the alcoholic fermentation of the clarified must takes place in stainless steel and continues until just before Christmas. After this, many filtrations are carried out until bottling.

Caratteristiche: colore giallo paglierino con intensi riflessi verdi; al naso spiccano profumi di pompelmo rosa, frutto della passione, cocco, pesca bianca ed ananas. Al palato è pieno, acidità ed ampiezza si completano in un equilibrio gustativo ideale. Le reminiscenze sensoriali agrumate ne conservano un profilo brillante.
Winemaker notes: straw yellow colour with intense green highlights. The nose opens with prominent aromas of pink grapefruit, passion fruit, coconut, white peach and pineapple. On the palate it is full-bodied; acidity and breadth complement each other in an ideal taste balance. Citrus sensory reminiscences maintain a brilliant profile.

Abbinamenti: piatti di pesce, compreso i crudi, carni bianche, zuppe e cucina asiatica.
Pairings: fish dishes, including raw seafood, white meats, soups and Asian cuisine.

Temperatura di servizio: 12 °C
Service temperature: 12° C

DRINK RESPONSIBLY

NO ALCOHOL UNDER 18