

# SAVINI!

Fattoria Giuseppe Savini



## Sotto le Stelle

### CHARDONNAY

**UVAGGIO:** chardonnay, proveniente da vigneti di proprietà.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cortina semplice

**ZONA DI PRODUZIONE:** vigneti esposti a sud nei comuni di Morro d'Oro e Notaresco (TE) ad altitudine media di 300 mt s.l.m. Terreno calcareo-argilloso.

**EPOCA DI RACCOLTA:** seconda metà di agosto, con una vendemmia notturna "sotto le stelle".

**VINIFICAZIONE:** alla pigiatura soffice segue una breve sosta di circa 12 ore sul pigiato (mosto/bucce) ad una temperatura di 10°C, tecnica chiamata criomacerazione. Tale procedimento precede la fermentazione a temperatura controllata (16°C) per circa 12gg. Il vino riposa in serbatoi di acciaio inox, sempre a Temperatura controllata, per poi essere travasato ed imbottigliato; segue breve affinamento in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** il colore è giallo paglierino dai riflessi dorati. Al naso offre eleganti ed intensi sentori fruttati e floreali di ginestra, mela golden e frutta esotica. Al gusto mostra ottimo equilibrio tra la naturale freschezza, la dosata sapidità e la morbidezza. Il finale è lungo, pulito, dai ritorni fruttati.

**ABBINAMENTO:** Primi e Secondi piatti di pesce, in particolare risotto alla pescatora, orata al forno con patate. Ottimo anche come aperitivo.

**CONTENUTO ALCOLICO:** 12,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 - 10 °C

**Formati disponibili:** Lt. 0,75

**IL COMMENTO DELL'ENOLOGO:** La raccolta notturna consente di ottenere uve con maggior attitudine nel custodire i precursori aromatici durante le fasi di ammostatura e pressatura.

[www.fattoriagiuseppesavini.com](http://www.fattoriagiuseppesavini.com)