

2022 VALLE D'AOSTA DOC

Chardonnay "Canto X"

Da tempo consideravamo l'idea di produrre un nuovo bianco e la spinta più grande verso la scelta dello **Chardonnay** proviene dalla smisurata passione di Elio e Nicolas per questo vitigno. Ricerca e dedizione saranno nostri compagni in questo viaggio, che durerà una vita intera, puntando ad essere interpreti sempre più capaci del nostro terroir.

Con la soppressione degli ordini religiosi e la confisca dei beni immobili della Chiesa da parte del Regno d'Italia, il terreno da cui nasce questo vino, parte allora del patrimonio ecclesiastico, fu acquistato da una famiglia del posto ad un prezzo vantaggioso, ma ad un costo molto elevato nella società dell'epoca: la scomunica. Nel **Canto X** dell'Inferno dantesco è narrata "la pena de li eretici", coloro i quali hanno sfidato il potere spirituale e temporale della Chiesa, a cui tributiamo un omaggio, nel decimo vino prodotto dalla nostra azienda.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Cristallino, illumina la vista. Subito spezie dolci e un'idea di pietra macinata, poi frutto fragrante e polvere da sparo. Profondo e intrigante, impreziosito da piccole note di pepe bianco. Bocca piena, di forza e dinamicità favoriscono il ritorno del fiore di ginestra e del sale. Felce e muschio completano il ventaglio gustativo.



VIGNETO

Vitigni: 100% Chardonnay.

Terreno: Morenico, Sabbioso.

Altitudine: 650 - 700 m slm.

Esposizione: Sud.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità di impianto: 8000 ceppi per ettaro.

Anno di impianto: 2019.

Resa per ettaro: 70/80 quintali.

VINIFICAZIONE

Inizio vendemmia: 12 Settembre 2022

Vendemmia: Raccolta manuale in cassetta.

Fermentazione: Pressatura soffice grappolo intero, 10 giorni in tonneau, lieviti selezionati.

Maturazione: 1 anno su fecce fini in tonneau da 300 L di rovere francese.

Fermentazione malolattica: Sì.

Imbottigliamento: 30 Agosto 2023.

Grado alcolico: 13.5%.

Bottiglie prodotte: 7900.

Prima annata: 2021.

Temperatura di servizio: 12° - 14° C.