

LANGHE DOC CHARDONNAY

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1982

IL VINO

Ernesto Dellapiana è stato un pioniere dello Chardonnay nelle Langhe; a dimostrazione di ciò il primo impianto risale agli anni '70. L'azienda ha da sempre dedicato i versanti con le esposizioni meno soleggiate a questo varietale, puntando così alla massima freschezza. La decisione di non utilizzare "legni" né in fermentazione e neppure in affinamento sottolinea la ricerca di uno stile teso e minerale. I rimandi agrumati e la piacevole acidità ne favoriscono la beva.

Temperatura di servizio: 8-10°C.



VINIFICAZIONE

Vendemmia:

manuale in cassette, tra la fine di agosto e l'inizio di settembre (con eventuali variazioni in funzione dall'andamento climatico stagionale).

Pressatura e Fermentazione:

dopo la raccolta le uve subiscono immediatamente una pressatura soffice. Inizia quindi la fermentazione alcolica a temperatura controllata; la fermentazione malolattica non viene svolta.

Affinamento:

in vasca d'acciaio per circa sei mesi con ripetuti battonages; l'imbottigliamento avviene nella primavera successiva alla vendemmia.

ZONA DI PRODUZIONE

Altitudine: 230 - 300 m.s.l.m.

Esposizione: Est, Nord-Est.

Composizione terreno: marnoso-calcareo con venature sabbiose.

Anno d'impianto: 1978 - 1982.

Sistema d'allevamento: Guyot.

Rizzi Azienda Vitivinicola

Via Rizzi 15, 12050, Treiso (Cn)

Tel. (+39) 0173 638161

www.cantinarizzi.it

cantinarizzi@cantinarizzi.it