

# ALTO ADIGE DOC - 2020

# CHARDONNAY Belasy

VITIGNI 100% Chardonnay

ETÀ DEI VIGNETI 15 - 35 anni SISTEMA DI COLTIVAZIONE Guyot in crescita

POSIZIONE 500 - 550 m sul livello del mare

TERRENI Terreno morenico porfirico mescolato con un po' di calce

BOTTIGLIE PRODOTTE: 4.180
RESA PER ETTARO 6.000 kg
INVECCHIAMENTO 6 - 10 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 - 12 °C

VALORI DI ANALISI Vol % alc: 13,5 Acidità totale: 4,9

pH: 3,4 Zucchero residuo g/l: 2,4

## NOTE DI VINIFICAZIONE

Le uve sono state raccolte e selezionate in diversi passaggi a metà e fine settembre. Questo è stato seguito da una macerazione di dodici ore in pressa, in parte con grappoli interi. Grazie ai lieviti naturali dell'uva, la fermentazione è iniziata spontaneamente e si è estesa per un periodo di diverse settimane. Dopo un invecchiamento di 12 mesi in botti di rovere, dove è avvenuta anche l'acidificazione biologica, il vino è maturato per altri 6 mesi in grandi botti di legno. L'imbottigliamento è avvenuto nel maggio 2022.

# NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere, presenta un ricco giallo paglierino. Il bouquet complesso ricorda la frutta esotica, le pomacee e gli aromi finemente tostati. Al palato, il vino è corposo con un'acidità croccante e sottili toni di vaniglia. La finitura è di lunga durata. Un vino con un alto potenziale di invecchiamento.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Raccomandazione per il cibo Questo vino è eccellente con il pesce e tutti i tipi di frutti di mare, ideale anche come accompagnamento a carni bianche arrosto, così come risotto, tartufi e carpaccio.

### L'ANNO

2020 sarà ricordato come un anno vinicolo molto impegnativo. Un inverno secco e qualche pioggia alla fine di marzo sono stati seguiti da mesi caldi in aprile e maggio con molto sole. La fioritura è quindi iniziata un po' prima rispetto agli altri anni. Diversi giorni di pioggia e un'ondata di freddo hanno causato un rallentamento nello sviluppo delle riprese a giugno. Il resto dell'estate è stato caratterizzato da temperature piacevoli con notti spesso fresche. Le forti piogge alla fine di agosto e il tempo instabile a settembre hanno reso il raccolto molto laborioso con molti turni di raccolta. Grazie alla dedizione e alla diligenza in vigna e in cantina, possiamo parlare di una buona annata. I vini sono particolarmente convincenti per la loro eleganza.

