



Cantina Gentili

# CHARDONNAY IGT 2016

**Gradazione  
alcolica:**

13,00%

**Uvaggio:**

Chardonnay 100%



**Vinificazione:**

Raccolte a mano in cassette, alle uve appena arrivate in cantina viene fatto una criomacerazione alla temperatura di 5 °C per ottenere una maggiore estrazione aromatica e di struttura. Dopo le uve vengono pressate sofficientemente. Il mosto fiore così ottenuto viene decantato staticamente a freddo per almeno 24 ore. Il mosto viene sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata ( 12/14 °C ) che si protrae per circa 15-20 giorni. La maturazione prosegue 80% in acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di battonage e 20% Barriques allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato.

**Caratteristiche organolettiche:**

Paglierino luminoso.

Si presenta al naso con ricordi fruttati di uva spina, agrumi freschi e di erbe aromatiche, seguiti da cenni floreali di acacia e tiglio. In bocca entra fresco e si distende in un finale piacevolmente ammandorlato e di giusta coerenza gusto-olfattiva. Petto di pollo al vino bianco.

**Risultati Bibenda 2018:** 3 grappoli

**Risultati Gambero Rosso:** 2 bicchieri

[gentiliwine.com](http://gentiliwine.com)

