

TENUTA MAZZOLINO



BLANC



Denominazione:	Oltrepò Pavese Doc
Vitigno:	100% Chardonnay
Prima annata prodotta:	1993
Superficie vigneto:	2,5 ettari
Esposizione:	Nord-Nord/Est
Altitudine:	180 - 220 m slm
Pendenza:	Dal 35% al 55%
Anno di reimpianto:	1992, 2000, 2003
Piante per ettaro:	5.000
Resa per ettaro:	47 q
Tipo di terreno:	Argilloso-limoso in superficie con vene sabbiose e un substrato gessoso
Potatura:	Guyot semplice
Vendemmia:	Manuale in cassette piccole con ripetute passate di raccolta a seconda delle parcelle
Temperatura e durata di fermentazione:	Fermentazione alcolica intorno ai 20°C per circa 12 giorni
Vinificazione:	In "pièce" borgognotte
Affinamento:	Successivo "batonnage" per 10 mesi
Grado alcolico:	13,10% vol
Acidità totale:	5,90 g/l
Acidità volatile:	0,75 g/l
Ph:	3,29
Temperatura di servizio:	10° - 12° C
Colore:	Giallo canarino vivo e brillante con sfumature dorate
Olfatto:	I sentori caratteristici dello Chardonnay come l'ananas, la scorza di cedro, la nocciola e l'acacia si rincorrono nel bicchiere, ben fusi con il tocco di boisé ceduto dai fusti di rovere dove il vino affina
Palato:	Il sorso è ricco e profondo, e sviluppa progressivamente una quantità di sensazioni agrumate, fruttate e minerali complesse. Sapidità netta ben fusa con l'acidità viva ma nobile e matura, che introduce il finale di nocciola tostata
Abbinamenti:	Crostacei nobili a carne bianca (astice, aragosta, granseola), pesci di lago e di mare a carne bianca in salsa, risotti e primi piatti con verdure di stagione e formaggi a pasta semi-dura di medio invecchiamento
Calice consigliato:	