



BOCCADIGABBIA

MONTALPERTI CHARDONNAY

Vitigni: chardonnay 100%.

Vigneto: circa 1,5 ettari, esposizione SUD vicino al mare. terreno sabbioso-argilloso, densità d'impianto: 3600 piante per ha; sistema di allevamento: cordone speronato, potatura corta;

Vendemmia: fine agosto - inizio settembre; raccolta manuale, resa per ha.: 50 - 60 ql. di uva.

Vinificazione: pigiatura soffice e pulizia statica a freddo in tini di acciaio inox; fermentazione e élevage in barriques di rovere di Allier per 4-5 mesi, con frequenti bâtonages. Dopo l'assemblaggio e la successiva maturazione in vasca, il vino viene imbottigliato in azienda dopo un anno dalla vendemmia e quindi conservato per almeno altri sei mesi prima di essere avviato alla commercializzazione.

Caratteristiche: ricco, longevo e di grado alcolico elevato, si caratterizza al palato per la ampia struttura e la buona acidità; i profumi sono intensi con note agrumiche e leggermente vanigliate; si abbina a piatti complessi in grado di contrastarne la struttura e la morbidezza.

Questo vino può rivelare tutta la sua eleganza anche molto tempo dopo l'imbottigliamento.

Prende il suo nome dall'antico castello chiamato Mons Alpertis che sorgeva nella contrada dove ora si trovano i vigneti dell'azienda.

