



MATILDIN

Colore giallo paglierino brillante.
All'olfatto è fruttato intenso con sentori di frutta esotica matura, agrumi e con decise note di burro, miele ed un piacevole ritorno minerale che evolve con l'invecchiamento.
Al palato è morbido, rotondo, sapido con finale fresco e di buona persistenza.
Vino generalmente fresco che mantiene le sue caratteristiche ed evolve gradevolmente a distanza di qualche anno.

INFORMAZIONI

Vitigni	100% Chardonnay.
Vendemmia	Manuale in cassette nella seconda decade di agosto.
Zona di produzione	Ravennate, podere via Rossa. Allevamento a ordone speronato con densità di 5500 ceppi/ettaro e resa max di 95 qli/ha.
Vinificazione	Pressatura soffice e criomacerazione con aggiunta di lieviti selezionati. Maturazione di 24 mesi in tonneau di rovere francese di secodo e terzo passaggio.
Maturazione ed affinamento	In acciaio sui propri lieviti per sei mesi con periodiche operazioni di "batonnage". Poi affinamento di 12 mesi i contenitori di acciaio e 4 mesi in bottiglia.
Dati analitici	Gradazione alcolica: 13,5% vol Zuccheri: 0,8 g/l pH 3,4 acidità totale: 5,2 g/l