



Italian
Market
Only

Chardonnay Barricato 40 DOC

Neil e Maria Empson hanno creato Bollini per colmare una lacuna nel mercato dei vini di qualità provenienti dalle colline alpine del Friuli e del Trentino nel 1979. Il loro obiettivo era quello di mostrare l'eccellenza e la coerenza delle varietà internazionali coltivate nelle fresche regioni nord-orientali, mantenendo i prezzi a prezzi accessibili. Scelte posizioni in pendio, sbalzi di temperatura ideali giorno / notte, buona ventilazione e complessità e mineralità che provengono dal suolo, contribuiscono tutti a ottenere frutti concentrati e altamente estratti. Ciò che rende questo vino particolarmente interessante è la sua miscela il 40% del vino è fermentato in botti di rovere francese e attraverso la fermentazione malolattica per dargli sensazioni più cremose. Le uve per Barricato 40 sono accuratamente selezionate a mano e macerate a freddo. Le uve vengono raccolte a mano e macerate a freddo. Circa il 60% del mosto fermenta in serbatoi di acciaio inossidabile mentre il 40% (da qui il nome Barricato 40) fermenta in barrique di rovere francese nuovo, per circa due settimane. Dopo la fermentazione, la parte in acciaio inossidabile viene travasata e il 40% viene sottoposto a fermentazione malolattica. Prima della fusione, il vino matura sui propri lieviti, con costante bâtonnage per migliorare la complessità. All'inizio della primavera viene assemblata la miscela finale. Il risultato è uno Chardonnay cremoso e strutturato.

Premi più recenti

JAMES SUCKLING: 90/100



Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	100% Chardonnay
Contenitore per fermentazione:	60% acciaio inossidabile, 40% barili di rovere
Durata della fermentazione alcolica:	15 giorni
Tipo di lievito:	Selezionato
Temperatura di fermentazione:	14-16 °C
Durata della macerazione:	Qualche ora
Fermentazione malolattica:	40% del vino
Agente di raffinazione:	Bentonite
Contenitori per l'invecchiamento:	60% acciaio inossidabile, 40% barili di rovere
Dimensioni del contenitore:	225 L barrique, 20-60 hL
Età del contenitore:	Nuovo
Tipo di legno:	Rovere Francese
Periodo di imbottigliamento:	Febbraio/Marzo
Invecchiamento prima dell'imbottigliamento:	7 mesi
Invecchiamento in bottiglia:	Qualche settimana
Tappo:	Diam o tappo a vite



Composizione del suolo:	Terreno pietroso e alluvionale
Allevamento della vite:	Pergola e Guyot
Altitudine:	200 - 400 metri sul livello del mare
Densità delle viti:	4,000-5,000 viti per ettaro
Resa:	85 hl
Esposizione:	Sud, Sud-Est
Età delle viti:	15 - 25 anni
Periodo di vendemmia:	Inizio Settembre
Prima annata di questo vino:	1981
Produzione totale annua (in bottiglie):	36,000

Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Giallo paglierino con riflessi dorati e un naso fruttato con aromi che vanno dal miele alla vaniglia e frutta esotica; pieno e ben equilibrato al palato, con un finale lungo e coerente.
Temperatura di servizio:	10-12 °C
Abbinamenti gastronomici:	Ideale con pesce e carni bianche; molto versatile.
Potenziale di invecchiamento:	Meglio godersi la freschezza della sua giovinezza, ma si mantiene bene per un paio d'anni.
Alcool:	13%