

azienda agricola *Lozza*

Chardonnay I.G.T.
"Vigna Solinga"



Chardonnay I.G.T. "Vigna Solinga"

Ottenuto da una pressatura soffice di uve Chardonnay 100% esclusivamente prodotte dall'Azienda Agricola Lozza. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è intenso, armonico con un raffinato sentore di frutti esotici. Il sapore è morbido con elevata struttura ed evidenti note aromatiche tipiche del vitigno, di buona persistenza. Accompagna elegantemente antipasti delicati e piatti a base di pesce. Ottimo come aperitivo. È consigliabile servirlo ad una temperatura di 8°-10° C.

Zona di produzione: i vigneti sono situati in Lombardia nel cuore dell'Oltrepò Pavese, nel comune di Santa Giuletta a 250 m s.l.m. con esposizione sud-sud-ovest.

Caratteristiche del vigneto: il vigneto "Solinga" è stato impiantato nel 1991 con una densità di impianto di 4000 ceppi/ettaro ed allevato a Guyot Basso. Tutte le fasi di lavorazione sono effettuate in modo tradizionale seguendo i canoni dell'Agricoltura Biologica. Le quantità di uve prodotte sono volutamente limitate al fine di ottenere la migliore qualità.

Modalità di raccolta: effettuata esclusivamente a mano con selezione e cernita del prodotto.

Vinificazione: le uve, dopo la raccolta, sono trasportate nelle nostre cantine dove inizia la lavorazione. Pressatura con pressa automatica a polmone centrale per la separazione del succo dalle bucce, poi decantazione statica in vasca a 12° C. per 28-30 ore. Si procede poi all'inoculo di lieviti selezionati per attivare la fermentazione alcolica gestita a temperatura controllata e mai oltre i 16° C. La permanenza sui lieviti si protrae per circa 40 giorni.

Vasche di stoccaggio: vasche in acciaio inox refrigerante con controllo della temperatura.

Imbottigliamento: dopo una leggera rifermentazione in autoclave, il vino è refrigerato a -4° C. per una sicura stabilizzazione tartarica per 6-8 giorni e poi filtrato ed imbottigliato con riempitrice isobarica. Sessanta giorni di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Consulente di campagna: Lozza p.a. Roberto.

Consulente enologico: Saviotti enologo Carlo.

Dati analitici: la scheda tecnica di ogni singolo lotto e consultabile in azienda.

