



Colle del Sole

Chardonnay I.G.T vivace



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 Nord-Ovest.

Caratteristiche del vigneto: il vigneto "Colle del Sole" è stato impiantato nel 2014 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. La buona esposizione, pratiche agronomiche rispettose delle piante ed una metodologia di produzione attenta e meticolosa sono le caratteristiche fondamentali per una

produzione di qualità superiore. 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 ha luogo la lavorazione. Si inizia con una pressatura soffice tramite pressa pneumatica a polmone centrale per la separazione del succo dalle bucce, dopo di che il mosto viene chiarificato tramite flottazione, in modo da poter procedere poi all'inoculo dei 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 cemento.

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.

Enologo: Lozza Rebecca.

Consulente enologico: Saviotti Carlo.

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

Cantine Lozza Bio Wines

Via Castello 8 - Santa Giuletta (PV) 27046

Roberto: +39 3395238584 Rebecca: +39 3664070182