
Vigna dei Nonni

Chardonnay Vendemmia tardiva



Da un'accurata selezione di uve Chardonnay dei vitigni dell'Azienda Agricola Lozza, raccolte a vendemmia tardiva, e dalla loro sapiente vinificazione nasce questo elegante vino. Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è molto intenso con sentori di frutta a polpa bianca, pesca e piacevoli note di sambuco. Il sapore è ampio, persistente, di notevole struttura con note floreali molto raffinate, buona spalla acida e spiccata sapidità. Questo elegante vino vi regalerà piacevoli sensazioni in abbinamento ad elaborati piatti di pesce. È consigliabile servirlo ad una temperatura di 8 - 10 °C.

Zona di produzione: i vigneti sono situati in Lombardia nel cuore dell'Oltrepò Pavese a circa 280 mt.s. l. m. con esposizione Nord-Ovest.

Caratteristiche del vigneto: il vigneto "Vigna dei Nonni" è stato impiantato nel 2005 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 ed accurata 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 trasferito in vasche d'acciaio inox refrigerate con controllo della temperatura e subisce una criomacerazione con stabulazione a freddo a 3 – 4 °C per 10 giorni, con l'obiettivo di estrarre una maggiore quantità di aromi più stabili.

Dopo di che, si procede con l'inoculo dei lieviti selezionati per attivare la fermentazione alcolica gestita a temperatura controllata e mai oltre i 16 °C. Finita la fermentazione il vino viene travasato e lasciato in vasche di cemento sulle sue fecce fini per circa 6 mesi (sur lies), con battonage costanti. Questa pratica rende il prodotto più stabile, equilibrato e complesso.

Vasche di stoccaggio: vasche in cemento.

Imbottigliamento: il vino dopo la maturazione sur lies viene refrigerato a -4 °C per 8-10 giorni per una sicura stabilizzazione tartarica e successivamente imbottigliato; tre mesi 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