

Il Castagneto

Chardonnay Ticino DOC



Le estati calde e secche del Ticino sono un contesto ideale per le uve Chardonnay dei nostri vigneti. L'affinamento in botti francesi per almeno 12 mesi, completa questo vino che spicca per finezza, profumo ed eleganza.

Annata	2024
Vitigno	Chardonnay
Temperatura di servizio	8° - 10°C
Collocazione del vigneto	Avegno Valle Maggia e Locarno Delta della Maggia
Suolo	Da sabbioso a ghiaioso-sassoso, derivato da rocce granitiche e gneiss
Densità	3500 ceppi per ettaro
Sistema di coltivazione	Guyot doppio
Produzione m2	700 g
Grado alcolico	12.5 % vol.

Come appare

Giallo dorato luminoso e compatto.

Aromi

Chardonnay fine ed elegante. Ci regala note leggermente tostate, di glicine bianco e gelsomino, pepe bianco, frutti esotici e tocchi di frutta secca.

Sapore

Palato con ottima corrispondenza gusto olfattiva. Delicatezza ancora più percepibile rispetto alle scorse annate. Sapidità e acidità presenti e molto piacevoli, caratteristiche derivanti dal nostro terroir. L'affinamento in botti di acacia e di rovere aiuta a smussare le durezza, donando morbidezza e complessità.

Con cosa si abbina

Chardonnay da tutto pasto. Ideale con torte salate vegetariane ripiene. Perfetto con Spaghetti Terreni alla Maggia con crostacei e capesante insaporite al sale yuzu. Omelette farcite. Aperitivi ricchi.

Vinificazione

Vendemmia manuale delle uve nella prima metà di settembre.
Fermentazione in acciaio inox e successivamente in barrique.

Affinamento

Affinamento in barrique di rovere e acacia francese per circa 12 mesi

Annata

Annata molto piovosa e fresca in primavera seguita da un'estate soleggiata ed asciutta. Grazie ad un Settembre favorevole si è ottenuta una buona maturazione delle uve

Conservazione

2026-2030