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 attraversa 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 |

## Vigna

| | |
|---|---|
| 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% |

*2025 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.*