

RAFE' Piemonte Chardonnay DOC

UVAGGIO

100% Chardonnay

AREA DI PRODUZIONE

Castagnole Lanze

TERRENO

Marnoso, calcareo

DENSITA' D'IMPIANTO

4.000 ceppi per ettaro

ETA' MEDIA DELLE VITI E SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Viti sia giovani che di oltre 40 anni, allevate a spalliera/guyot

STORIA E VINIFICAZIONE

Rafé in piemontese vuol dire arraffare. I piccoli e aromatici chicchi dorati di Chardonnay sono i primi a maturare, spiccano fra il fogliame attirando inesorabilmente le bestiole e i golosi di passaggio, da qui il suo nome.

Le uve vengono raccolte a mano verso la metà di settembre, diraspate e pressate intere con spremitura soffice. La fermentazione si svolge per circa 10 giorni ad una temperatura di 18° in serbatoi di acciaio.

Per il nostro Chardonnay cerchiamo la caratterizzazione varietale incastonata nel contesto piemontese. Per questo vitigno il clima delle nostre colline è da considerarsi caldo. Tutto gioca in questo caso a nostro favore per corpo, pienezza, rotondità, che sono le caratteristiche che ricerchiamo per il *Rafé*.

AFFINAMENTO

Vino pronto da bere. Affina in bottiglia per almeno due mesi prima di uscire in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: giallo paglierino carico

Olfattive: al naso il sentore tipico della banana è ben percepibile, accompagnato da pesca gialla, spunti agrumati di lime e bergamotto con una più delicata nota di ginestra, fieno secco, erbe mediterranee, spezie dolci e nocciola.

Gusto-olfattive: il sorso è agile, corposo e persistente, animato da tracce di miele e granella di nocciola. Uno Chardonnay che si inserisce in quella fetta di vini con ottimo corpo e rotondità al palato. Interessante anche dopo un leggero periodo di affinamento proprio per il suo carattere strutturato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: un vino versatile e abbinabile dall'antipasto misto piemontese al sushi perché dotato di grande morbidezza.

QUANDO BERE: godibile sin da ora e per altri 2-3 anni



CASCINA GILLI
•CASTELNUOVO DON BOSCO•