

Chardonnay



Sinonimi

Pinot-Chardonnay, Pinot giallo, Pinot blanc Chardonnay.

Origine e cenni storici

Originario della Francia (Borgogna); il nome deriverebbe da un piccolo paese del Màconnais chiamato appunto Chardonnay (da Chardon= cardo). E' giunto in Italia in epoca non nota e fino al 1978, anno in cui è stato iscritto al Catalogo Nazionale delle Varietà di Viti, veniva confuso con il Pinot bianco, dal quale veniva distinto con il nome di Pinot giallo.

Fenologia

Epoca di germogliamento: precoce

Epoca di fioritura: precoce

Epoca di invaiatura:precoce

Epoca di maturazione: precoce

Esigenze ambientali e colturali

La produzione risulta abbastanza regolare, a seguito della sua ottima adattabilità. Assicura ottimi risultati, comunque, su terreni collinari argilloso-calcarei, clima temperato-caldo, ambienti freschi e ventilati.

Caratteristiche chimiche del vino

Grado alcolico: 11- 14,5 % vol.

pH: 3.1 - 3.5

Acidità totale: 5 - 9 g/l

Utilizzazione enologica e caratteristiche sensoriali del vino

La vinificazione ben curata, specialmente in purezza, consente di ottenere vini di elevato livello qualitativo, aventi profumi fruttati di grande finezza, che evolvono verso bouquet molto piacevoli dopo la fase di affinamento. Si producono vini di qualità, con gradazio ed acidità fissa piuttosto elevate. Il colore è giallo paglierino scarico, odore fruttato, con spiccato sentore di mela. Sapore fine ed elegante.



Cantina Attanasio