



LAMA DEI CORVI 2023

Chardonnay Castel del Monte D.O.C.

Vino complesso ed elegante ottenuto dalla vendemmia manuale di uve Chardonnay allevate nello scenografico vigneto Lama dei Corvi, ricavato dai terreni calcareo-rocciosi nella parte settentrionale della zona doc Castel del Monte, a 350 metri di altitudine.

Fermentato e maturato per 8 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio, offre frutto nitido e bella struttura minerale, impreziositi da delicate note boisée.

Dalla notevole capacità di evoluzione in bottiglia, si abbina a primi piatti elaborati, crostacei, pesci e carni bianche.



VARIETÀ: 100% Chardonnay

VINIFICAZIONE: L'uva è vendemmiata a mano in cassette da 20 Kg la seconda settimana di agosto e subisce una pigiatura molto soffice. Quindi, il mosto è trasferito in barriques nuove di Allier dove inizia una lenta fermentazione a 18°C.

AFFINAMENTO: Il vino continua la maturazione nelle stesse barriques per ulteriori 8 mesi dove subisce il batonage 2 volte alla settimana per rimettere in sospensione le fecce. Non filtrato, il vino viene affinato in bottiglia per ulteriori 6 mesi prima della commercializzazione.

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Andria nella zona D.O.C. Castel del Monte

VIGNETI: Il Vigneto Lama di Corvo è piantato su terreni rocciosi ad un'altitudine di 350 metri s.l.m.; è allevato a cordone speronato con una densità d'impianto di 4.800 viti per ettaro. Le rese non superano gli 80-90 quintali di uva per ettaro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino carico. Il ricco bouquet esprime sentori complessi, ma freschi, di banana e albicocca matura con aggiunta di note speziate di cannella e zafferano che però non sovrastano il frutto. Di grande ricchezza e complessità al palato, si fa apprezzare per l'equilibrio e l'eleganza del finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: La sua complessità lo rende ideale per accompagnare antipasti, primi e secondi piatti ricchi di sapore a base di pesce, ma anche di carni bianche.

CONSERVAZIONE: Se conservato correttamente questo vino può evolvere felicemente in bottiglia per 5-6 anni.

DATI ANALITICI: Alcool: 13,38%; Acidità Totale: 5,62 g/l; pH: 3,39;
Zucchero Residuo: 2,04 g/l; Totale SO₂: 125 mg/l