

azienda
agricola *Lozza*

Chardonnay
Vendemmia tardiva
Vigna dei Nonni



Chardonnay Vendemmia tardiva Vigna dei Nonni

Da una accurata selezione di uve Chardonnay dei vitigni dell'Azienda Agricola Lozza raccolte a vendemmia tardiva e dalla sapiente vinificazione nasce questo elegante vino. Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è molto intenso con sentori di frutta a polpa bianca e piacevoli note di sambuco. Il sapore è ampio, persistente, di notevole struttura con note floreali molto raffinate. Questo elegante vino vi regalerà piacevoli sensazioni in abbinamento ad elaborati piatti di pesce. Ottimo come aperitivo. È consigliabile servirlo ad una temperatura di 8-10 °C.

Zona di produzione: i vigneti sono situati in Lombardia nel cuore dell'Oltrepo Pavese a circa 280 mt .s. l. m. con esposizione sud sud-ovest. Le coltivazione e le lavorazioni vengono effettuate in modo tradizionale rispettando i canoni dell'Agricoltura Biologica.

Caratteristiche del vigneto: Il vigneto è stato impiantato nel 1982 con una densità di impianto di 3600 ceppi ettaro. Il sistema di allevamento utilizzato è il guyot basso.

La buona esposizione particolarmente soleggiata, la natura del terreno, l'età media del vigneto superiore ai 30 anni, la pendenza oltre il 25% ed una metodologia di produzione attenta e meticolosa sono le caratteristiche fondamentali per una produzione di qualità decisamente superiore.

Modalità di raccolta: effettuata esclusivamente a mano con selezione ed accurata cernita del prodotto.

Vinificazione: le uve, dopo la raccolta, vengono trasportate nella nostra cantina dove inizia la lavorazione. Pressatura soffice con pressa automatica a polmone centrale per la separazione del succo dalle bucce, poi decantazione in vasca a 12°C per 28-30 ore. Si procede all'inoculo di lieviti selezionati per attivare la fermentazione alcolica gestita a temperatura controllata e mai oltre i 16°C. La permanenza sui lieviti si protrae per circa 40 giorni.

Vasche di stoccaggio: vasche in acciaio inox con controllo della temperatura.

Imbottigliamento: il vino matura in vasca per circa 12 mesi ad una temperatura costante di circa 14 °C. Prima dell'imbottigliamento viene refrigerato a -4°C per 8-10 giorni per una sicura stabilizzazione tartarica e successivamente filtrato e messo in bottiglia. Due mesi di affinamento prima dell'inizio della commercializzazione.

Prodotto in quantità limitata

Consulente di campagna: Lozza p.a. Roberto.

Consulente enologico: Saviotti enologo Carlo.

Dati analitici: la scheda tecnica di ogni singolo lotto è consultabile in azienda.

