



## BIANCO D'ALTAROCCHA

### CHARDONNAY UMBRIA IGT

Chardonnay di grande struttura e personalità, dal colore giallo paglierino con luminosi riflessi dorati. Notevole la complessità olfattiva: profumo compatto e profondo, leggermente speziato e con dolci sentori di legno dovuti alla permanenza di sette mesi in barriques di rovere francese. Morbido e persistente, sapido e minerale, ha un buon equilibrio aromatico con piacevoli sentori di frutta matura e tropicale.

Chardonnay with great structure and personality, bright straw-yellow color with golden reflections. A remarkable olfactory complexity: the scent is compact and deep, slightly spicy and sweet with hints of wood due to the aging of seven months in french oak barrels. soft and persistent, sapid and mineral, has a good aromatic balance with pleasant hints of ripe and tropical fruit.



#### VARIETÀ DELLE UVE | VARIETY OF GRAPES:

Chardonnay



#### VIGNETO | VINEYARD:

Sesto d'impianto 3,00 x 1,00 m | Sistema d'allevamento: guyot | Anno d'impianto: 2002  
Plant spacing: 3.00 x 1.00 m | Training system: spurred cordon | Year planted: 2002



#### TERRENO | SOIL:

Prevalentemente di tipo vulcanico, sedimentario, argilloso | Altitudine: 300 m  
Mainly volcanic, sedimentary, clayish | Altitude: 300 m



#### RACCOLTA DELLE UVE | HARVEST:

A mano, prima metà di Settembre / Hand-picked, during the first half of September



#### RESA | YIELD:

Uva: 60 q/ha | Vino: 45 hl/ha / Grapes: 60 q/ha | Wine: 45 hl/ha



#### VINIFICAZIONE | VINIFICATION:

Le uve, raccolte nelle primissime ore del mattino, vengono inviate in pressa e subiscono una macerazione in presenza delle bucce ad una temperatura prossima ai 3°C. Estrazione del mosto con leggera pressione per ottenere il 50% circa del mosto fiore, che subisce una decantazione statica a freddo per circa 48 ore. La fermentazione è avviata in vasche di acciaio per poi proseguire e terminare in barriques di rovere francese di primo passaggio.  
The grapes, hand-picked during the early morning hours, are sent to be pressed and undergo a maceration process in contact with the grape skins at a controlled temperature of 3°C. There is the extraction of the must with light pressing without any rotation of the press; the separation of 50% of the must flower, and 48 hours of cold static decantation. The fermentation process then begins in stainless steel tanks and concludes in brand new French oak barrels.



#### AFFINAMENTO | MATURATION:

6-7 mesi in barriques di rovere francese nuove | 8-10 mesi in bottiglia / 6-7 months in French oak barrels. 8-10 months in bottles



#### CONSIGLI DEL PRODUTTORE | PRODUCER RECOMMENDATIONS:

Ideale con carni bianche, piatti di pesce e crostacei, fritti, formaggi e tartufo | Servire a temperatura di 12-14°C.  
Ideal with white meats, fish and seafood dishes, fried foods, cheese and truffle | To be served at 12-14°C.

