



1875
Barboglio
DE GAIONCELLI

VENTI LUNE CHARDONNAY

"A mano libera"

È consuetudine usare schemi produttivi determinati dal territorio, da un disciplinare, dalla cultura di fare vino; proprio lì, dove ogni anno, ogni vendemmia assistiamo alla trasformazione dell'uva in vino.

La raccolta nel 2021, annata mai vista prima, ha però determinato un vino bianco fermo completamente nuovo.

Abbiamo assistito alla maturazione di un frutto esteticamente perfetto: vinaccioli, buccia, tutto era pronto ancor prima di raggiungere gradazioni alcoliche elevate.

Abbiamo quindi deciso di concentrare ulteriormente questo nettare, lasciando surmaturare i grappoli, direttamente in pianta.

Raggiunto il giusto livello di concentrazione in acidità, alcol e aromi abbiamo vinificato la nostra uva bianca con fermentazione spontanea e macerando le preziose bucce per ben 3 settimane.

Il risultato è un viaggio di sapori che dal mediterraneo ti riporta ai laghi del nord.

Per la prima volta ci siamo lasciati trasportare dall'uva e con grande entusiasmo... Salute !

