



IL BIANCOSPINO

Chardonnay DOC



SCHEDA TECNICA/ TECHNICAL SHEET

PRODUTTORE: Azienda agricola Camorali Pierluigi.

REGIONE: Emilia Romagna, provincia di Piacenza.

TIPOLOGIA: Colli Piacentini Chardonnay DOC.

VINIFICAZIONE: le uve, rigorosamente vendemmiate a mano, vengono vinificate tramite pressatura soffice in bianco, senza macerazione sulle bucce: il mosto viene quindi posto in autoclave, in modo da proteggerlo dall'ossidazione. Segue fermentazione a temperatura controllata, al termine della quale si procede con frequenti battonage per diversi mesi, in modo da avere una maggiore struttura e complessità del vino. Successivamente il 50% della produzione viene posto in barrique di rovere francese per un affinamento di diversi mesi, così che possa acquisire maggiore complessità e profondità; viene quindi unito al vino restante, leggermente filtrato e imbottigliato.

ANNO: 2024.

FORMATO: 75 cl.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

VITIGNI: 100% Chardonnay.

ESAME VISIVO: colore giallo paglierino con riflessi dorati.

ESAME OLFATTIVO: intense note iniziali di melone bianco, pesca sciroppata e pera matura; seguono eleganti sentori di vaniglia, burro fuso, lavanda, salvia e rosmarino.

ESAME GUSTATIVO: Sapido, intenso, complesso, armonico. Le note boisé dovute all'affinamento in legno sono perfettamente bilanciate e non prevaricanti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: per questo vino consigliamo piatti dal sapore deciso, come risotti e tagliatelle ai funghi, piatti a base di tartufo, pollame arrosto e pesce al forno. Da provare anche con formaggi stagionati ed erborinati

PRODUCER: Camorali Pierluigi Farm.

REGION: Emilia Romagna, province of Piacenza.

TYPE: Colli Piacentini Chardonnay DOC.

VINIFICATION: The grapes, strictly hand-harvested, are vinified through gentle white pressing, without skin maceration: the must is then placed in an autoclave to protect it from oxidation. This is followed by fermentation at a controlled temperature, after which frequent stirring (battônage) is carried out for several months to give the wine greater structure and complexity. Subsequently, 50% of the production is placed in French oak barrels for aging for several months, so that it can acquire greater complexity and depth; it is then combined with the remaining wine, lightly filtered, and bottled.

YEAR: 2024.

SIZE: 75 cl.

ALCOHOL CONTENT: 13% vol.

GRAPES: 100% Chardonnay.

VISUAL EXAMINATION: straw yellow color with golden reflections.

OLFACTORY EXAMINATION: intense initial notes of white melon, syruped peach, and ripe pear; followed by elegant hints of vanilla, melted butter, lavender, sage, and rosemary.

GUSTATORY EXAMINATION: Savory, intense, complex, harmonious. The woody notes from aging in wood are perfectly balanced and not overpowering.

FOOD PAIRINGS: for this wine, we recommend dishes with strong flavors, such as mushroom risottos and tagliatelle, truffle-based dishes, roasted poultry, and baked fish. Also worth trying with aged and blue cheeses.

