



## Casale del Giglio Chardonnay

LAZIO I.G.T.

note per la degustazione

**InQuadro**

**26 maggio 2007**

## Il vitigno



Lo **Chardonnay** è un vitigno "internazionale", che dà ottimi risultati in tutto il mondo grazie alla facilità di coltivazione e vinificazione. In Francia è particolarmente diffuso nello Champagne e in Borgogna. In Italia è coltivato soprattutto in alcune regioni settentrionali come Trentino, Alto Adige, Lombardia, Friuli-Venezia

Giulia e Veneto, ma si sta sempre più diffondendo al centro e al sud.

E' stato introdotto con successo in Agro Pontino in provincia di Latina dopo una favorevole verifica sperimentale, arricchendo la base ampelografica tradizionale della zona.

Lo **Chardonnay** costituisce la base dei grandi bianchi di Borgogna ed è usato anche per lo Champagne. In Italia è molto diffuso per produrre sia vini fruttati e leggeri che vini potenti e corposi e i migliori spumanti metodo classico.

Dal punto di vista enologico, lo **Chardonnay** è un'uva molto versatile, può essere vinificata con successo sia ricorrendo alla maturazione in contenitori inerti - come l'acciaio - sia in quelli di legno, primo fra tutti, la barrique. Grazie alle sue qualità organolettiche, lo **Chardonnay** è inoltre utilizzato insieme ad altre varietà, conferendo ai vini in cui è presente, un inconfondibile segno di *immediatezza* e morbidezza.

La versatilità e le qualità organolettiche dello **Chardonnay** rendono inoltre quest'uva particolarmente indicata per la produzione di spumanti metodo classico, spesso utilizzato in purezza.

## Le caratteristiche del vino

Lo **Chardonnay** dà un vino di colore giallo paglierino tendente al dorato, con profumo molto intenso e fine, fruttato con riconoscimenti di frutta esotica che, nel tempo, può arricchirsi ed acquisire grande complessità. Al gusto esprime buon equilibrio tra freschezza e morbidezza, con persistenza aromatica di grande eleganza.

## Il vino in degustazione:

### CASALE DEL GIGLIO CHARDONNAY 2006 LAZIO I.G.T.

E' prodotto esclusivamente da uve Chardonnay coltivate a filari con elevata fittezza (oltre 3.000 ceppi per ettaro), basse rese per ceppo, che

consentono di ottenere una buona struttura e profumi intensi e tipici del vitigno.

La vendemmia cade solitamente nei primissimi giorni di settembre e grazie alle basse rese per ceppo, si ottengono al contempo un buon tenore di acidità ed un ottimo grado di maturazione. Dopo un'accurata pressatura soffice delle uve e conseguente attenta selezione del mosto fiore, si passa alla fase più delicata: la fermentazione. La fermentazione si sviluppa nel giro di 6-8 giorni senza subire alcun rallentamento né accelerazione onde evitare la formazione di composti secondari dannosi per le caratteristiche organolettiche del prodotto finale.

Terminata questa fase il nuovo vino viene portato a bassa temperatura per evitare la fermentazione malolattica. La sua conservazione prosegue in tal modo, sostando sui propri lieviti per circa 3-4 mesi. Seguono poi travasi e stabilizzazione fisico-dinamica prima dell'imbottigliamento previsto in primavera.



## Note per la degustazione:

Il vino si presenta **alla vista** di color oro con sfumature verdoline, cristallino, e abbastanza consistente. **All'olfatto** regala profumi intensi di erba tagliata ed erbe aromatiche, frutta gialla matura come la pesca gialla e melone, frutta esotica come ananas maturo e papaia, un tocco di anice stellato e qualche nota minerale.

**In bocca** è secco, abbastanza caldo, di corpo, morbido e setoso al palato, nel complesso equilibrato. Mantiene le promesse dell'analisi olfattiva. Il finale è piacevole, di media persistenza, di qualità quasi eccellente.

## Accostamenti e servizio.

Si abbina perfettamente a formaggi freschi a pasta molle come caciotta, mozzarella, crescenza, robiola, quartirolo, stracchino, ma anche pecorino fresco. È particolarmente indicato con pesce alla griglia, frutti di mare, sformati, vitello tonnato, antipasti e piatti a base di pesce e carni bianche. Antipasti magri, piatti di pesce saporiti.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C.  
INVECCHIAMENTO: deve essere bevuto entro 1 o 2 anni.