



CASTELLO
DEGLI ANGELI

DILDARRA DEI GOBBI

CHARDONNAY BERGAMASCA IGT

Dildarra fu un amico, fedele terranova della famiglia dei Gobbi. A lui venne dedicata questa etichetta che accoglie uno chardonnay rassicurante ottimo compagno per un istante o una vita...

VITIGNO 100% Chardonnay

CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

Il terreno esposto a sud, gode naturalmente del massimo della radiazione solare; in forte pendenza, presenta ricchezza in scheletro con buona dotazione di argilla rossa e sabbia. Il sottosuolo, ricco di marna calcarea bianca, permette di mantenere un'ottimale idratazione alle radici della vite anche durante i periodi siccitosi. Da un progetto del 1996 del Prof. Rainer Zierock, la vigna è stata piantata a rittochino con elevata densità (10.000 ceppi/Ha), sesto d'impianto di 75 cm x 130 cm e allevata a cordone speronato basso (50-60 cm dal suolo). La potatura è molto drastica e povera: il basso numero di gemme lasciate (8-10) e la vendemmia verde garantiscono il contenimento delle rese (50 q/ha) a favore della qualità. Durante il periodo vegetativo vengono eseguite: cimatura, spollonatura, scacchiatura, sfogliatura e diradamento dei grappoli (vendemmia verde), non vengono utilizzati diserbanti. L'azienda ha adottato un sistema di gestione integrata del vigneto, volta a massimizzare la qualità dell'uva, minimizzando i trattamenti fitosanitari e preservando la fertilità del suolo e la biodiversità dell'ambiente.

TECNICA DI PRODUZIONE

L'uva è raccolta a maturità fenolica, la vendemmia è manuale in piccole cassette dalla capienza di 10 Kg. Trasportata in cantina subisce un immediato raffreddamento in cella alla temperatura di 5/6°. Seguono le operazioni di pigiadirasparura e pressatura in torchio verticale. Il succo ottenuto viene trasferito in vasche d'acciaio in cui ha luogo l'illimpidimento statico. La prima fase della fermentazione alcolica viene condotta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, poi il mosto viene travasato in barriques di rovere francese dove conclude lentamente la fermentazione alcolica e malolattica. Il vino rimane in barriques per circa 12 mesi. Trascorso il periodo di affinamento si procedere all'imbottigliamento.

Il vino non viene chiarificato né filtrato, questa scelta, volta al massimo rispetto della qualità del vino, può portare alla formazione di un leggero sedimento in bottiglia. Segue un periodo di affinamento in bottiglia coricata in ambiente termo condizionato per almeno 12 mesi prima della resa al consumo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

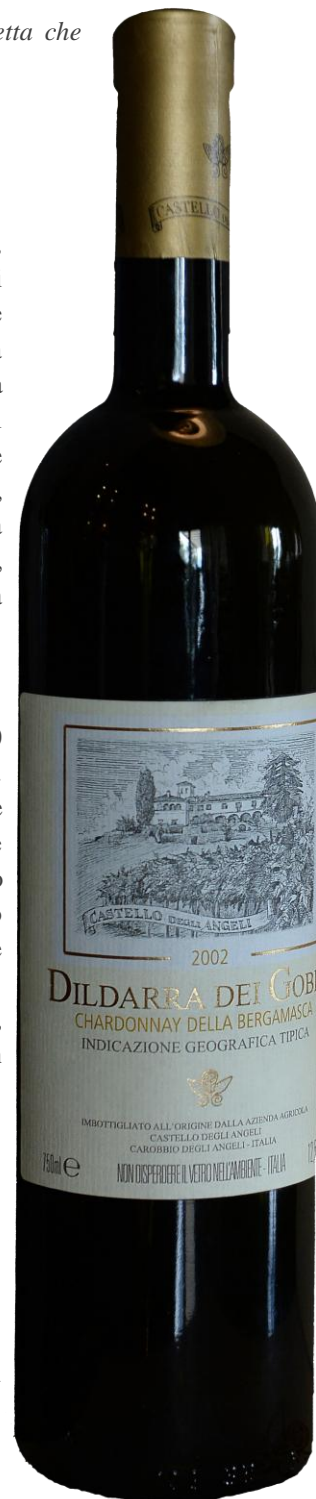
Color giallo paglierino intenso, dal profumo di frutta tropicale, pesca e agrumi, tipici dello chardonnay ma anche vaniglia, frutta secca e biscotto derivanti dall'affinamento in legno. Gusto secco con buona acidità, un lungo finale di frutta matura e spezie.

ABBINAMENTI

Ideale con carni bianche e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-13°C



Merano
WineFestival

AZIENDA AGRICOLA CASTELLO DEGLI ANGELI

VINI DA VIVERE

Castello degli Angeli Via Scalette, 24060 Carobbio degli Angeli (Bergamo - Italy)
Tel. +39 035 951056 agricola@castellodegliangeli.com - www.castellodegliangeli.com