

donnaolga

CHARDONNAY I.G.T.

SABBATANI
VINI DI CUORE

Il **Donnaolga** è lo Chardonnay, eccezione bianca dei grandi vitigni rossi presenti nelle floride colline di Predappio e di proprietà della famiglia Sabbatani. Il vino è dedicato con affetto a nonna Olga, figura molto amata in famiglia.

Dalle uve Chardonnay, Muller Thurgau e Sauvignon blanc dei nostri vitigni, il Donnaolga è il bianco di selezione della Azienda Agricola Sabbatani Vini di cuore.

Vinificato in bianco e parzialmente in acciaio e tonneau di rovere francese, il Donnaolga è un vino armonico, dalla notevole struttura, ideale come aperitivo e in abbinamento a piatti delicati a base di pesce.



UVE 90% Chardonnay - 10% Muller Thurgau; Sauvignon Blanc

SUPERFICIE 4,5 Ettari

RESA MEDIA PER ETTARO 100 q.li

DATA DI IMPIANTO 1991

DENSITÀ DI IMPIANTO 3600 piante per Ha

ZONA DI PRODUZIONE colline di Predappio

VENDEMMIA fine Agosto

TERRENO argilloso

VINIFICAZIONE preceduta da macerazione pellicolare a freddo per 8 ore a una temperatura di 6° C. Successivamente si esegue una pressatura mediante l'utilizzo di una pressa soffice e una decantazione statica del mosto. Si passa poi alla fermentazione in serbatoi di acciaio per 15-18 giorni a una temperatura controllata di 16° C. Infine, viene effettuata la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO dopo la fermentazione si mantiene il vino sulle sue fecce nobili per almeno 3 mesi, in parte in serbatoi d'acciaio (70%) e in parte in tonneau di rovere francese da 5 hl (30%). Successivamente il blend viene imbottigliato per completare la maturazione e affinato per altri 3 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE 12,5%

ESAME ORGANOLETTICO giallo paglierino con riflessi verdognoli. Intenso, con una buona acidità e profumi fruttati e floreali. Un vino giovane e fresco, ideale come aperitivo e in abbinamento a piatti delicati e a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12° C

BOTTIGLIE PRODOTTE 7.000