

CONVENTO SANTISSIMA ANNUNCIATA 2023

CURTEFRANCA DOC

DIARIO DI VENDEMMIA

La vendemmia 2023 si distingue per l'abbondanza produttiva e per un andamento climatico variabile. Dopo un inizio d'anno asciutto e caldo, la primavera ha visto un deciso cambio di rotta: piogge frequenti e temperature più miti hanno favorito uno sviluppo vegetativo equilibrato. L'annata ha registrato il numero più alto di giorni piovosi degli ultimi 25 anni, rendendo necessario un attento monitoraggio sanitario dei vigneti.

La raccolta è iniziata il 18 agosto, interrompendosi quasi subito per via della pioggia, ed è poi ripresa il 27 agosto con condizioni ideali per una maturazione lenta e regolare, creando i presupposti per vini freschi, eleganti e espressivi.

Lo Chardonnay è cristallino e ampio con buone punte di acidità. Una vendemmia generosa, gestita con pratiche mirate in vigna e in cantina.

ELABORAZIONE

VIGNA, LA NOSTRA VERITÀ

Denominazione Curtefranca DOC

Vigna Annunciata

Vitigni 100% Chardonnay

Sistema di allevamento Guyot

Resa 60 q.li/ha

Superficie 5,4 ha di cui 2,9 ha a vigna

Periodo vendemmia Dal 27 agosto al 3 settembre 2023

Vendemmia Manuale

ENOLOGIA GENTILE

Vinificazione Parte in pièces e parte in cemento

Affinamento Parte in pièces e parte in cemento per 10 mesi

PH 3,42

Alcol 13,5%

Prima annata prodotta: 1991

PROFILO SENSORIALE

Colore

Giallo paglierino brillante con riflessi verdi.

Profumo

Al naso si presenta fresco e complesso, con note di agrumi canditi, miele, marzapane e susine bianche mature. L'intensità aromatica è ben definita e riflette chiaramente l'influenza del territorio, del clima e della vocazione del luogo d'origine.

Sapore

Il sorso è teso e dinamico, sostenuto da una piacevole sapidità minerale. La struttura è avvolgente, con richiami alla frutta gialla matura, all'anice stellato, al burro fuso e a lievi note di legno. Il finale è lungo, arricchito da sfumature di bergamotto che ne amplificano l'eleganza e la profondità.



750ml | 1500ml