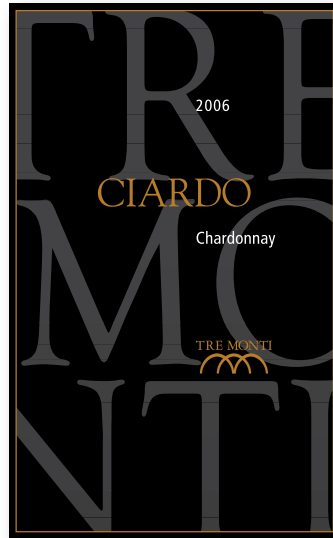


CIARDO



Il più internazionale tra i nostri bianchi: spezie e frutto armoniosamente equilibrati in un corpo di superiore fittezza.

The most international of our whites: spices and fruit in exquisite harmony in a full-bodied wine of admirable weight.

| | |
|------------------------------|--|
| Zona e comune di produzione | Vigna del Lago, podere di Imola |
| Uve | 100% Chardonnay |
| Altimetria | 130 m.s.l.m. |
| Tipologia del terreno | Limoso |
| Sistema di allevamento | G.D.C. e Guyot |
| Densità dell'impianto | 4800 piante / ha |
| Anno d'impianto del vigneto | 1990 |
| Resa uve per ceppo | 1,3 kg |
| Epoca di vendemmia | 15 agosto, manuale |
| Vinificazione | 15% in barriques nuove, 85% in acciaio |
| Temperatura di fermentazione | 17° - 19° C |
| Fermentazione malolattica | Solo per la parte in legno |
| Produzione media anno | 10.000 bottiglie |
| Colore | Giallo paglierino consistente |
| Profumo | Note dolci di banana e frutta esotica, ginepro, mela cotogna e vaniglia |
| Sapore | Morbido, fresco con finale lungo e persistente |
| Abbin. gastronomici | Pasta al forno, piatti di pesce salati e secondi a base di carni bianche |

| | |
|------------------------------------|--|
| <i>Production area and commune</i> | <i>Vigna del Lago, parcel 26, sheet 207 in the commune of Imola</i> |
| <i>Grape variety</i> | <i>100% Chardonnay</i> |
| <i>Altitude</i> | <i>130 metres</i> |
| <i>Soil profile</i> | <i>Silty</i> |
| <i>Training system</i> | <i>GDC (Geneva Double Curtain) & Guyot</i> |
| <i>Vineyard density</i> | <i>4800 vines / hectare</i> |
| <i>Vineyard age</i> | <i>1990</i> |
| <i>Yield per vine</i> | <i>1.3 kg / vine</i> |
| <i>Harvest period</i> | <i>August 15th; manual picking</i> |
| <i>Vinification</i> | <i>50% in new barriques, 50% in steel</i> |
| <i>Fermentation temperature</i> | <i>17° - 19 C</i> |
| <i>Malolactic fermentation</i> | <i>Only the lots in barriques</i> |
| <i>Average annual production</i> | <i>10.000 bottles</i> |
| <i>Appearance</i> | <i>Intense straw yellow</i> |
| <i>Bouquet</i> | <i>Smooth nuances of banana and tropical fruit, juniper berries, quince, and vanilla</i> |
| <i>Palate</i> | <i>Velvety but crisp and refreshing, very long-lingering</i> |
| <i>Serving suggestion</i> | <i>Baked pastas, full-flavoured fish, entrées of veal and poultry</i> |