



# BOSCHENDAL – 1685 CHARDONNAY 2019

**Vitigno** Chardonnay 100%

**Enologo** Stephan Joubert nei vigneti, Jacques Viljoen in cantina

**Origine** Franschoek, Sudafrica

**Nel vigneto** Il vino proviene dai vigneti di tre aree appartenenti alla tenuta: Stellenbosch, Elgin Valley e fattoria Boschendal. La varietà dei vigneti conferisce complessità e carattere a questo Chardonnay. Dopo un'attenta potatura dei vitigni e l'eliminazione, durante il mese di novembre, dei tralci in eccesso per lasciare solo quelli più rigogliosi, la raccolta delle uve è stata eseguita a mano tra metà e fine febbraio 2019. La vendemmia 2019 ha dato un raccolto di quantità limitate ma con ottima concentrazione e qualità.

**In cantina** Tutte le uve Chardonnay vengono pressate a grappolo intero e il mosto viene lasciato riposare per due giorni. Segue la fermentazione in vasche di acciaio inox, con l'aggiunta di lieviti selezionati. Una parte del vino (70%) matura in botti di rovere francese per ulteriori 10 mesi: 12% in botti nuove e la restante percentuale in botti di 2° e 3° utilizzo. Durante questo periodo, le botti vengono sottoposte mensilmente a bâtonnage per esaltare le peculiarità del vino.

Il restante 30% di Chardonnay matura nei serbatoi di acciaio.

**Nel bicchiere** Ben equilibrato, morbido nella struttura. Al palato, un complesso mélange di agrumi piccanti e frutta tropicale matura.

**Suggerimenti a tavola** Perfetto con pesce e crostacei, così come con carne bianca

**Temperatura di servizio** 10°

**Titolo alcolometrico** 13,5% volume

**Tappo** Sughero



## Riconoscimenti

Michelangelo Awards: Platinum

Tim Atkin MW, Best of South Africa: 90/100 punti

Guida Platter's: 4/5 stelle, 86/100 punti