



GRIFAIA BIANCO

CHARDONNAY

SIGILLO DEL TESORO

Treasure signet

Come figura araldica chimerica il grifone simboleggia custodia e vigilanza.

Il sole matura come l'oro il frutto; noi vignaioli ci limitiamo ad osservare i grappoli biondi vigilando sulla loro crescita per poi comportarci in cantina da buoni custodi. Custodiamo un tesoro elegante, lasciandolo libero di assecondare la sua natura, dominata da una straordinaria ampiezza e da rari equilibri avvolti in un corpo di superiore fittezza.

As an heraldic icon the mythological Chimera the gryphon stands for alertness and care.

The sun makes the fruit mature like gold and we, as winegrowers, just observe the grape bunches grow, we take care of their growth in the fields and then in the winery. We protect an elegant treasure, leaving it free to pander its nature dominated by an extraordinary breadth and rare balance inside a body of superior thickness.



CLASSIFICATION

D.O.C. Colli d'Imola
Chardonnay

D.O.C. Colli d'Imola
Chardonnay



PRODUCTION
AREA

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola



ASPECT

Giallo oro luminoso.
Bright gold yellow.



AROMA

Eleganti note fruttate inquisite da
tocchi di vaniglia e sentori di pietra
fociaia.

*Elegant and fruity with touches of
vanilla and hints of flint.*



GRAPE
VARIETIES

Chardonnay
100%

Chardonnay
100%



LONGEVITY

10 anni
10 years



TASTE

Carattere di forte personalità,
caldo ed avvolgente; finale di
gran complessità che colpisce
per eleganza e freschezza.

*A warm and enveloping wine with
a strong personality; the extremely
complex finish captivates with its
elegance and freshness.*



SERVICE

10-12 °C

VINIFICAZIONE

Solo le migliori selezioni di uve raccolte manualmente vengono trasportate direttamente in cantina in piccole casse, adagiate delicatamente in pressa e criomacerate. Fermentazione a temperatura controllata. Maturazione in tonneau di rovere francese variabile fra i 120 ed i 150 giorni. Affinamento in bottiglia variabile da 4 a 5 mesi.

WINE-MAKING TECHNIQUE

Only the best selections of hand-picked grapes are brought directly to the cellar in small crates, then gently placed into the press and submitted to cryomaceration. Controlled temperature fermentation. Ageing in French oak tonneaux lasts from 120 to 150 days. Bottle ageing from 4 to 5 months.

