



DENOMINAZIONE Vermentino Chardonnay Toscana IGT

DESCRIZIONE Di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso, l'ampio bouquet combina note mediterranee di biancospino e rosmarino a sentori più freschi che spaziano dal mandarino alla grafite. In bocca è delicato, armonico con un finale avvolgente di frutta matura ed un sapido retrogusto minerale.
Si abbina con antipasti, carni bianche, piatti a base di pesce, crostacei e primi piatti a base di verdure.

RESA 70 Q.li/Ha

ZONA DI PRODUZIONE Cortona, Toscana. I vigneti si trovano in località Montecchio, ad un'altitudine di 270 metri sul livello del mare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato con densità di impianto che va dai 4.000 ai 5.000 ceppi per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA Dopo un'attenta verifica della maturazione della uve, la vendemmia viene effettuata manualmente generalmente a metà settembre.

VINIFICAZIONE Spremitura soffice, decantazione statica del mosto, uso di lieviti selezionati. La fermentazione alcolica si svolge in grandi botti di legno che conferiscono al vino complessità e struttura per un periodo di tre settimane.

AFFINAMENTO Almeno tre mesi in contenitori di acciaio inox, batonage delle fecce nobili una volta alla settimana e riposo di almeno 45 giorni in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso, l'ampio bouquet combina note mediterranee di biancospino e rosmarino a sentori più freschi che spaziano dal mandarino alla grafite. In bocca è delicato, armonico con un finale avvolgente di frutta matura ed un sapido retrogusto minerale.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI Si accompagna ad antipasti, carni bianche, piatti a base di pesce, crostacei e primi piatti a base di verdure.

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5 %vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 - 12 °C