



Serena

Toscana IGT

2019

VARIETA'

Sauvignon Blanc proveniente dai vigneti aziendali

DESCRIZIONE

Il Sauvignon Blanc dall'anima montalcinese: la tipicità del vitigno resa unica dal microclima del territorio.

Il freddo straordinario dei mesi di aprile e maggio ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo che, però, ha recuperato molto bene grazie al periodo successivo, fino a luglio, caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiati e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve. La 2019 è una vendemmia caratterizzata da uve di elevata qualità ed intensa personalità territoriale che ci ha donato vini di grande struttura e sapidità.

Color giallo paglierino, dal profumo intenso e varietale con note agrumate, ma anche con un leggero sentore vegetale di ortica e foglia di pomodoro. In bocca, i profumi si caratterizzano per una spiccata persistenza, accompagnata da una buona acidità e sapidità.

Vino dalla buona longevità che si abbina in modo eccellente a piatti a base di verdure, così come a ricette dai sapori più intensi.

NOTE TECNICHE



Suolo: zona collocata nella parte più alta dell'azienda. I suoli si sviluppano su sabbie argillose con ciottoli abbondanti, sono profondi, calcarei e ben drenanti.



Sistema di allevamento: cordone alto e guyot



Fermentazione: mista. Parte in tini in acciaio a temperatura controllata (13-15°C), parte in barrique da 350 l in rovere francese in cella climatizzata.

Affinamento: misto. Parte in barrique di rovere francese da 350 l, con batonnage e roulage, e parte in acciaio con sosta sulle fecce per circa 5 mesi.



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l