



Fontanelle

Toscana IGT

2021

VARIETA'

Chardonnay proveniente dai vigneti aziendali

DESCRIZIONE

Uno chardonnay dal carattere montalcinese, elegante e complesso, che esprime appieno le peculiarità del territorio.

Le temperature miti invernali e le scarse piogge hanno consentito allo sviluppo vegetativo delle viti di cominciare nei tempi consueti. Nella notte dell'8 aprile una parte dei vigneti è stata colpita da una gelata tardiva, con conseguente ritardo delle fasi fenologiche della pianta. Grazie ad una primavera con temperature miti e giornate soleggiate, le viti hanno ritrovato il loro equilibrio vegeto-produttivo, raggiungendo maturazioni ottimali durante i mesi successivi. La raccolta è iniziata con leggero ritardo rispetto alla media, ma la continua ventilazione e le buone escursioni termiche dei mesi di agosto e settembre hanno consentito alle uve di sviluppare un'ottima acidità con profili aromatici molto interessanti.

Il risultato è un vino color giallo paglierino, che si distingue al naso per aromi intensi fruttati e floreali. In bocca, sentori di pera, albicocca e sambuco sono accompagnati da una struttura morbida e ben bilanciata, cremosa e sapida. Finale di bocca persistente e caratterizzato da leggere note tostate di vaniglia.

Vino bianco con ottime potenzialità di invecchiamento. Si sposa alla perfezione con piatti di pesce elaborati, oltre che con carni bianche.

NOTE TECNICHE



Suolo: zona caratterizzata da versanti a debole pendenza. I suoli si sviluppano su argille provenienti da sedimenti del Pliocene marino, sono calcarei e minerali.



Sistema di allevamento: cordone alto e guyot
Densità d'impianto: 4200 cp/ha.
Resa per ettaro: 75 q/ha.



Fermentazione : a temperatura controllata (16°) in barrique di rovere francese
Affinamento in barrique di rovere francese e acacia da 350 L con batonnage e roulage per 10 mesi



Alcol: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 12-14°C



Prima annata prodotta: 1982

banfi.it



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 L - 1,5 L