



Fontanelle

Toscana IGT

2017

VARIETA'

Chardonnay

DESCRIZIONE

Uno chardonnay dal carattere montalcinese, elegante e complesso, esprime al massimo la tradizione dei bianchi del territorio.

L'annata 2017 è caratterizzata da un'estate più calda della norma che ha favorito ed anticipato la maturazione delle uve. Anche nel mese di settembre non si sono registrate piogge e, questo, ha favorito le operazioni di raccolta.

Il risultato è un vino che si distingue al naso per aromi fruttati e floreali intensi ed eleganti. In bocca, spiccano sentori di pera, albicocca e sambuco accompagnati da una struttura morbida ben bilanciata da una punta di sapidità. Finale di bocca persistente e caratterizzato da note di vaniglia

Vino bianco con ottime potenzialità di invecchiamento. Si sposa alla perfezione con piatti di pesce elaborati, come calamari ripieni o spaghetti con vongole e bottarga, ma anche con piatti di carne semplici come coniglio in bianco.

NOTE TECNICHE



Suolo: argillo- sabbioso, calcareo e minerale



Sistema di allevamento: cordone speronato - alberello Banfi

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 da 350 l. per 7 mesi



Alcol: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 12-14°C



Prima annata prodotta: 1982

FORMATI DISPONIBILI:
0.75 L - 1.5 L