



# Fontanelle

Toscana IGT

## 2018

### VARIETA'

Chardonnay proveniente dai vigneti aziendali

### DESCRIZIONE

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

L'inverno è stato ricco di precipitazioni, soprattutto piovose. La fase di ripresa vegetativa è avvenuta nei tempi consueti, con la germogliatura che si è sviluppata nella seconda metà del mese di aprile. A maggio si sono registrate molte piogge che hanno favorito lo sviluppo vegetativo. L'estate 2018 è stata particolarmente umida e caratterizzata da frequenti precipitazioni, spesso a carattere di temporale. Settembre e ottobre sono stati, invece, mesi soleggiati, con temperature più alte della media stagionale e buone escursioni termiche.

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, 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 da 350 l. con batonnage e roulage per 8-10 mesi



*Alcol:* 13%



*Temperatura di servizio suggerita:* 12-14°C



*Prima annata prodotta:* 1982

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