



Fontanelle

Toscana IGT

2019

VARIETA'

Chardonnay proveniente dai vigneti aziendali

DESCRIZIONE

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

Il risultato è un vino color giallo paglierino, che si distingue al naso per aromi eleganti, fruttati e floreali. In bocca, sentori di pera, albicocca e sambuco si amalgamano in una struttura morbida e ben bilanciata, con una punta di sapidità. Finale di bocca persistente e caratterizzato da leggere 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