



# Fontanelle

Toscana IGT

2020

## 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 e le scarse piogge nel periodo invernale, così come in quello primaverile, hanno favorito l'anticipo dello sviluppo vegetativo delle viti. Nel mese di giugno si sono avute diverse precipitazioni, accompagnate da temperature miti, che hanno consentito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti. Gli altri mesi estivi sono stati caldi e soleggiati, permettendo una perfetta invaiatura e maturazione delle uve. La raccolta è avvenuta in anticipo rispetto alla norma. Le uve, in perfetto stato, grazie alle buone escursioni termiche e all'assenza di piogge, hanno presentato ottimi profili aromatici e buona acidità.

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:* 13,5%



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



*Prima annata prodotta:* 1982

banfi.it



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