



Fontanelle

Toscana IGT

2022

VARIETÀ

Chardonnay proveniente dai vigneti aziendali

DESCRIZIONE

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

La stagione vegetativa è iniziata nei tempi consueti dopo un inverno tipico della nostra zona, in cui nei primi tre mesi dell'anno le temperature minime sono scese sotto lo zero. La carenza di pioggia è stata l'aspetto dominante del 2022, a partire dai mesi invernali e inizio primavera, in cui si sono registrati solo 170 mm di precipitazioni. Le temperature più alte della media e la siccità hanno caratterizzato maggio e, poi, tutta l'estate, con giornate torride nei mesi di giugno, luglio e metà agosto. Questo ha fatto sì che la vendemmia delle varietà bianche fosse anticipata. Il Vermentino, che è una varietà tardiva e adatta a condizioni climatiche come questa, è stato raccolto a partire dal 5 settembre. Grazie all'elevata ventilazione delle nostre vigne nelle ore più calde del pomeriggio, si sono mantenuti perfettamente tutti i profumi e, soprattutto, l'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 (13-15°) 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



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