



Fumaio

Toscana IGT

2022

VARIETA'

Chardonnay e Sauvignon Blanc

DESCRIZIONE

Perfetta interpretazione dei vini bianchi freschi di Banfi a Montalcino.

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. Grazie all'elevata ventilazione delle nostre vigne nelle ore più calde del pomeriggio, si sono mantenuti perfettamente tutti i profumi e, soprattutto, l'acidità.

Colore giallo paglierino scarico. Al naso i sentori fruttati di agrumi e frutta tropicale si fondono con leggere note di foglie di pomodoro. In bocca spicca un'acidità vibrante che dona freschezza e lunghezza sul finale.

Ottimo a tutto pasto si accompagna perfettamente con primi e secondi piatti a base di pesce, come spigola al forno o calamari grigliati.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: a temperatura controllata (13-15°) in tini in acciaio.

Affinamento: in tini in acciaio con sosta sulle fecce per 3 mesi ca.



Alcol: 12,5%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l