



# Fumaio

Toscana IGT

2023

## VARIETA'

Sauvignon Blanc e Chardonnay

## DESCRIZIONE

Perfetta interpretazione dei vini bianchi freschi di Banfi a Montalcino.

L'inverno è stato mite, con temperature leggermente superiori rispetto alle medie stagionali.

I primi giorni di aprile sono stati caratterizzati da episodi di ritorno di freddo con alcuni danni al germogliamento.

La pluviometria dei primi quattro mesi dell'anno è stata di poco inferiore ai dati statistici degli ultimi anni. Nei mesi di maggio e giugno le precipitazioni sono state estremamente abbondanti, raggiungendo i duecento millimetri di pioggia cumulata e ventotto giorni di pioggia su sessanta. Superati i primi mesi estivi, provvidenzialmente, l'andamento climatico ha avuto un radicale cambiamento con ottima insolazione e temperature elevate. Il mese di settembre è stato caratterizzato da temperature sopra la media e da abbondante ventilazione da nord con assenza quasi totale di piogge. La raccolta del Sauvignon è iniziata il 28 di agosto mentre quella dello Chardonnay il 31.

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdastri; fruttato con sentori di agrumi e frutto della passione.

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:* separata delle due varietà con lieviti selezionati non *Saccharomyces* e *Saccharomyces* in tini di acciaio a temperatura controllata tra 13 e 15 °C.

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



*Alcol:* 13%



*Temperatura di servizio suggerita:* 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 l