



Le Rime

Toscana IGT

2021

VARIETA'

Chardonnay e Pinot Grigio

DESCRIZIONE

Accattivante e beverino, Le Rime accompagna alla perfezione un aperitivo in compagnia.

Dopo un inverno mite e poco piovoso, la stagione vegetativa è cominciata nei tempi consueti per l'area Toscana. L'8 aprile una gelata tardiva con temperature inferiori ai -4°C , ha interessato la fascia medio bassa dell'area vitata di Montalcino, danneggiando i germogli, ritardando notevolmente la fenologia delle piante e riducendo le produzioni mediamente di circa il 10-15% al momento della raccolta. Il fenomeno ha risparmiato la nostra vigna di Casalappi che è protetta dal volano termico offerto dal mare distante appena 7 km in linea d'aria. La primavera ed il mese di giugno sono stati caratterizzati da poca piovosità, ma temperature miti e nella media stagionale; da metà luglio le temperature hanno cominciato ad alzarsi senza mai diventare torride. Il mese di agosto e tutto settembre si sono rivelati molto caldi, mesi in cui le temperature sopra la norma, la continua ventilazione da sud ed una limitata piovosità, ci hanno permesso di raccogliere le varietà bianche con un leggero ritardo, ma inferiore rispetto a quanto previsto nei mesi primaverili. I bianchi prodotti in quest'annata hanno raggiunto maturazioni ottimali, espressioni aromatiche molto interessanti e buona acidità, soprattutto nei vigneti di Casalappi interessati da una forte ventilazione nelle ore pomeridiane.

Colore giallo paglierino scarico. fruttato con sentori tropicali, ma anche di pera, mela verde, e fiori bianchi; sapido, con un'acidità decisamente vibrante che conferisce lunghezza e persistenza.

Ottimo a tutto pasto, si sposa alla perfezione con piatti leggeri e freschi,

NOTE TECNICHE



Fermentazione: 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 2 mesi ca.



Alcol: 12,5%



Temperatura di servizio suggerita: $10-12^{\circ}\text{C}$



FORMATI DISPONIBILI:
0,375 l - 0,75 l.