



Le Rime

Toscana IGT

2023

VARIETA'

Chardonnay e Pinot Grigio

DESCRIZIONE

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

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. La raccolta del Pinot Grigio è iniziata il ventitré di agosto, mentre quella dello Chardonnay il trentuno di agosto.

Colore giallo paglierino scarico; fruttato con sentori tropicali, ma anche di pesca bianca, di mela e floreali; molto sapido, con un'acidità equilibrata e finale persistente.

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°C



FORMATI DISPONIBILI:
0.375 l - 0.75 l.