



Le Rime

Toscana IGT

2024

VARIETA'

Chardonnay e Pinot Grigio

DESCRIZIONE

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

L'inverno mite e un aprile straordinariamente caldo hanno anticipato leggermente il germogliamento. I mesi di maggio e giugno piovosi e con temperature inferiori alla media sono stati seguiti da un luglio ed un agosto con temperature talmente elevate da inibire la fotosintesi e ritardare la maturazione. Nei primi giorni di settembre le temperature, improvvisamente scese sotto la media, sono state accompagnate da piogge frequenti che non hanno intaccato la qualità delle uve ancora da raccogliere. La raccolta dello Pinot Grigio è iniziata il 21 di agosto, mentre quella dello Chardonnay il 26.

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.