



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l - 1,5 l

Fontanelle

Toscana IGT

2022

VARIETÀ

Chardonnay proveniente dai vigneti aziendali

DESCRIZIONE

Uno Chardonnay dal carattere montalcinese, elegante e complesso, che esprime appieno le peculiarità del territorio.

La stagione vegetativa è iniziata nei tempi consueti dopo un periodo invernale tipico delle nostre aree con temperature minime inferiori allo zero nei primi tre mesi dell'anno. Il germogliamento è avvenuto in anticipo di qualche giorno rispetto agli standard del territorio. I primi quattro mesi dell'anno sono stati caratterizzati da pluviometria inferiore alla media con circa 170mm da gennaio ad aprile.

La primavera è stata caratterizzata da un clima siccitoso con temperature di alcuni gradi sopra la media stagionale, soprattutto nel mese di maggio. In estate, la carenza di piogge e le temperature torride hanno contraddistinto i mesi di giugno, luglio e gran parte di agosto: andamento climatico che ha indotto un anticipo dell'epoca di raccolta dei bianchi, per preservare profumi ed acidità; la raccolta dello Chardonnay è iniziata il 19 di agosto.

Il risultato è un vino color giallo paglierino, che si distingue al naso per aromi intensi fruttati e floreali. In bocca, sentori di pera, fiori di acacia e sambuco sono accompagnati da una struttura avvolgente, cremosa e sapida. Finale di bocca persistente e caratterizzato da leggere note tostate di vaniglia.

Vino bianco con ottime potenzialità di invecchiamento. Si sposa alla perfezione con piatti di pesce elaborati, oltre che con carni bianche.

NOTE TECNICHE



Suolo: zona caratterizzata da versanti a debole pendenza. I suoli si sviluppano su argille provenienti da sedimenti del Pliocene marino, sono calcarei e minerali.



Sistema di allevamento: cordone alto e guyot
Densità d'impianto: 4200 cp/ha.
Resa per ettaro: 75 q/ha.



Fermentazione: a temperatura controllata (13-15°) in barrique di rovere francese
Affinamento in barrique di rovere francese e acacia da 350 l con batonnage e roulage per 10 mesi



Alcol: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 12-14 °C



Prima annata prodotta: 1982