Fontanelle

Toscana IGT

2024

VARIETÀ

Chardonnay proveniente dai vigneti aziendali

DESCRIZIONE

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

L'inverno mite e un aprile straordinariamente caldo hanno anticipato leggermente il germogliamento. I mesi di maggio e giugno sono stati piovosi, con temperature inferiori alla media. Luglio ed un agosto hanno raggiunto 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 Chardonnay è iniziata il ventisei di agosto.

Il risultato è un vino color giallo paglierino, che si distingue al naso per aromi fruttati e floreali intensi ed eleganti. In bocca spiccano sentori di pera, fiori di acacia e sambuco, accompagnati da una struttura ben bilanciata con una punta finale di sapidità. Finale di bocca molto persistente con delicate sfumature di nocciola.

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 e acacia
Affinamento : in barrique di rovere francese e acacia da 350 l. con batonnage e roulage per 10 mesi

Alcol: 12,5%

Temperatura di servizio suggerita: 12-14°C

Prima annata prodotta: 1982

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