



Ghiaie Bianche

IGT Toscana Chardonnay

Vendemmia 2024

Biologico



Zona di produzione:

Vigneti propri, siti a Montalcino, sulla collina di Sant'Angelo, affacciata sul fiume Orcia, esposizione a Mezzogiorno. Altitudine media 250 mt s.l.m.

Uva con cui è prodotto:

Chardonnay, cloni selezionati provenienti dalla Borgogna. Resa vendemmia 2024: 20 q.li/Ha. Raccolta manuale con rigorosa cernita dei grappoli.

Vinificazione:

Raffreddamento delle uve a 10°-12° C in ambiente condizionato, successiva pressatura soffice, separazione del mosto fiore dalle fecce grossolane mediante decantazione statica durante la notte. Fermentazione in barriques nuove di rovere francese in ambiente termocondizionato per un periodo di circa 15 giorni ad una temperatura di 20°-22°C. Dopo la fermentazione alcolica, il vino permane sui lieviti, con periodici bâtonnage fino alla primavera. La fermentazione malolattica è svolta in barriques.

Bottiglie prodotte: 3.744 bottiglie.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino intenso.

Profumo: Al profumo si presenta intenso e complesso, con aromi di fiori bianchi, gelsomino e acacia, note di frutti tropicali, quali l'ananas, accompagnate da sentori di tostatura e accenni di crosta di pane dovuto alla lavorazione in barriques.

Sapore: Ampio e strutturato, rotondo ed avvolgente, ben equilibrato grazie ad una buona freschezza acida ed una piacevole sapidità. Le sensazioni di legno e di crosta di pane, conducono ad un retrogusto di ottima persistenza.

Alcool: 13,5 %

Acidità totale: 5,50 g/l

