



ACQUISTATO IL

Chiaro di San Fabiano Bianco di Toscana IGT

2015

Blend di corpo



Vitigni internazionali, Chardonnay (70%) e Viogner (30%) per questo bianco toscano corposo e strutturato. Il Chiaro di San Fabiano è un blend equilibrato, con piacevolissimi accenni di nespola.

Nei pressi di Arezzo, più precisamente a nord est della città, sorge la storica Tenuta di San Fabiano. Proprietà dei Conti Borghini Baldovinetti de' Bacci da che ne si ha memoria, si estende sui pendii limitrofi. L'Azienda Agricola nasce nel dopoguerra ed è oggi una realtà importante del panorama enologico toscano in Italia e all'estero.

La Vigna

Terreno Medio impasto, calcareo, sabbioso

Esposizione Sud/Sud-est, 250 m s.l.m.

Allevamento Cordone semplice

Densità imp. 5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Toscana

Uve Chardonnay 70%, Viogner 30%

Gradazione 13,5% vol.

Temp. Servizio 14°

Quando Berlo Entro 1 anno da oggi

Abbinamento Aperitivi, antipasti a base di pesce o carne bianca.

Vinificazione Raccolta fatta a mano. Pigiatura in pressa con macerazione di una notte a bassa temperatura (4°C). Decantazione statica seguita dalla fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Maturazione sulle fecce fini in vasca inox per 3 mesi e successivo affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.

Sensazioni Colore giallo paglierino con riflessi dorati; al naso presenta sentori di caramella e nespola; in bocca è rotondo e pieno.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821