



ACQUISTATO IL

Chardonnay Toscana IGT

2019

Uno Chardonnay toscano fresco e versatile



Svinando

Un vino piacevolmente fresco e facile da abbinare grazie alla sua indiscutibile versatilità. Un calice perfetto per un aperitivo importante ma anche da proporre in tavola con il giusto abbinamento. Va bene con i piatti di pesce, ovviamente, ma è giusto anche in abbinamento a preparazioni vegetariane. Nasce da una vinificazione molto accorta a temperatura controllata. Vendemmia a mano e fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo la vinificazione, il vino rimane sei mesi in affinamento sulle sue fecce. Nel calice di presenta di un bel colore giallo paglierino carico. Il vigneto di provenienza è situato a circa 500 metri sul livello del mare e le benefiche escursioni termiche tra giorno e notte favoriscono la produzione di aromi. Al naso, infatti, dominano le fruttate di mela golden ed erbe balsamiche. Il tutto ben integrato con note minerali provenienti del terreno. In bocca è verticale, con una bella acidità spiccata che dona al vino freschezza e persistenza.

Azienda familiare, Buccia Nera. Situata in Toscana, nella provincia di Arezzo. A condurre con passione e competenza la cantina è la quinta generazione della famiglia Mancini. Accesi sostenitori della sostenibilità, l'azienda segue i rigidi schemi della viticoltura biologica e biodinamica. Da vigneti collinari che salgono da un minimo di 350 fino anche a 600 metri sul livello del mare, nascono uve di grande qualità che vengono lavorate con tecniche di vinificazione poco invasive, senza l'impiego di additivi e con bassi contenuti di solfiti. Vini naturali che fanno bene allo stesso tempo all'ambiente e al cuore di chi li acquista.

La Vigna

Terreno Misto sabbia e argilla con scheletro

Esposizione Nord Est, 500 mt s.l.m.

Allevamento A spalliera con potatura a guyot.

Densità imp. 5000 ceppi ad ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Toscana

Uve Chardoanny 100%

Gradazione 13,50% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 5 anni da oggi

Abbinamento Pesce, crostacei, molluschi, formaggi freschi, piatti vegetariani

Vinificazione Le uve raccolte manualmente vengono pressate intere sufficientemente per poi decantare 48 ore prima di iniziare la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione alcolica e malolattica sono spontanee. Il vino rimane sei mesi in affinamento sulle sue fecce.

Sensazioni

Un vino bianco caratterizzato dalla freschezza e dalla mineralità. Il vigneto situato a 500 mt s.l.m. subisce importanti escursioni termiche che aiutano alla produzione di aromi. Note fruttate di mela golden e note di erbe balsamiche, si fondono a note minerali del terreno. In bocca è subito verticale, l'acidità spiccata dona al vino freschezza e persistenza. La nota minerale rimane anche dopo la deglutizione.

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