ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Toscana IGT 2019

Uno Chardonnay toscano fresco e versatile



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 racolte manualmente vengono pressate intere sofficiemente 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.

© 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