ACQUISTATO IL .....

"I Sistri" Chardonnay Toscana IGT 2024 2024

Frutta esotica, spezie e vaniglia



La storia dello Chardonnay di Fèlsina nasce negli anni ottanta, tra le prime in Toscana. Inizialmente si trattava di innesti di cloni francesi nei vigneti di proprietà della vicina Tenuta di Farnetella a Sinalunga. Oggi può contare su nuovi impianti nella zona che dal fiume Ombrone sale verso il Podere del Poggiolo, dove si trovano terreni più sciolti rispetto a quelli del Chianti Classico. Raccolta manuale in piccole casse, I Sistri nasce da uve raccolte in vigneti che risalgono ai primi anni 2000. Dopo la raccolta, si procede alla pressatura soffice per ottenere il mosto fiore che dopo 24 ore viene trasferito in barrique di rovere francese da 225 litri dove avviene la fermentazione, con batonage quotidiani. Qui la maturazione del vino avviene a contatto delle fecce fini. Colore giallo paglierino carico, al naso si avvertono evidenti note di frutta esotica e di pesca, con gradevoli sentori di spezie ben integrati alla vaniglia portata dal legno. In bocca è pieno e leggermente cremoso, come è tipico per lo Chardonnay, con una struttura elegante. Ottimo l'equilibrio, garantito da una bella acidità e da una fresca sapidità.

La storia di Fèlsina inizia nel 1966, quando Domenico Poggiali acquistò la fattoria e scelse di investire sulla qualità del vino. Nel volgere di pochi anni, gli ettari a vite diventarono più di quaranta e cambiarono anche l'anima e l'organizzazione dell'azienda. Posizionata tra le ultime propaggini dei monti del Chianti e la parte iniziale della valle dell'Ombrone, oggi Fèlsina si sviluppa su un'estensione di circa 600 ettari, di cui 95 a vigna. Ne nascono vitigni in grado di esprimere le diverse particolarità del terroir di questo angolo di Toscana. Del resto i poderi di Fèlsina, sviluppatisi in più di mille anni, costituiscono ancor oggi l'unità colturale di base del lavoro. E la principale preoccupazione è la difesa della fertilità naturale del terreno, che viene salvaguardata lavorando in un contesto di sperimentazione che va dalla biodinamica alle più moderne tecnologie e innovazioni rese disponibili a livello mondiale. Grazie a questa mentalità, oggi a Fèlsina sono presenti svariati cloni di Sangiovese e portainnesti piantati in territori molto eterogenei. Questo consente ai tecnici della cantina di disporre, come pittori, di una tavolozza dalle infinite sfumature e possibilità. In più boschi, campi seminati a cereali, oliveti, macchia, fossi e corsi d'acqua, i campi più piccoli della riserva di caccia coltivati a erba medica, lupinello, saggina, girasole e favino. Tutto concorre alla salvaguardia della biodiversità.

La Vigna

Terreno	Sabbie stratificate e pillola alluvionale
Esposizione	Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5400

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	CHARDONNAY 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Pressature uve intere. Ottenimento del 60% mosto fiore. Defecazione a freddo del mosto. Travaso. Fermentazione in acciaio. Fermentazione in piccoli fusti di rovere
Sensazioni	Colore paglierino carico. Al naso sentori di frutta esotica e pesca. Al palato pieno e leggermente cremoso con una struttura elegante e ben equilibrata garantita da una bella acidità e sapidità fresca

© 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