ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Maremma Toscana DOC 2022 2022



Elevato in fusti di rovere

La bottiglia è di quelle che non passano inosservate. Merito della bella etichetta moderna e colorata che rappresenta perfettamente lo spirito di questa interessante azienda toscana. Al suo interno, poi, un elegante bianco elevato in fusti di rovere. Uno Chardonnay in purezza, lavorato da quelli di Tenuta Aquilaia con tutte le cure del caso. Maremma Toscana DOC, questo Chardonnay inizia il suo percorso di trasformazione con una fase di macerazione a freddo del mosto per 12-15 ore. Segue la pressatura soffice e la fase più delicata, quella della fermentazione del solo mosto fiore. Terminato il lavoro dei lieviti, il vino ottenuto viene passato in barrique di rovere francese per un periodo di circa 6 mesi e, successivamente, in acciaio per l'affinamento conclusivo. Nasce così un bel vino caratterizzato da un colore giallo paglierino brillante. Al naso, i profumi sono principalmente floreali, con note di acacia e fiori di arancio, accompagnati da frutta tropicale, pesca e vaniglia. In bocca, invece, si scopre un vino decisamente elegante, pieno e sapido, con un'acidità bilanciata e un bel finale persistente. Se il sole splende nel cielo, ma soprattutto siamo alla ricerca di un vino con cui sorprendere i nostri amici, questa è la bottiglia giusta da mettere nel carrello. Con un semplice spaghetto allo scoglio, un cacciucco alla livornese o delle delicate cruditè di mare, il risultato sarà sempre ottimo.

L'azienda vinicola Tenuta Aquilaia si trova nel comune di Scansano in provincia di Grosseto, nel cuore della Maremma. 40 ettari complessivi, di cui 15 coltivati a vite, nella valle del torrente Fosso Sanguinaio, in prossimità della sua confluenza con il fiume Albegna. I vitigni coltivati sono quelli tipici del territorio, dal Vermentino, al Ciliegiolo, al Sangiovese, fino a Chardonnay, Petit Verdot, Alicante e Merlot. Un giusto mix, dunque, di tradizione e apertura al mondo. Ne derivano vini dotati di grande carattere, che dimostrano un profondo legame con il proprio territorio e le sue antiche origini etrusche, ma caratterizzati allo stesso tempo da una vena piacevolmente moderna.

La Vigna

Terreno	Sabbioso limoso
Esposizione	Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4200

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Macerazione a freddo del mosto per 12-15 ore alla temperatura di 10-12°C. Pressatura soffice e successiva fermentazione del succo (mosto fiore) a temperatura di 18 - 22°C. Elevazione in barrique di rovere francese per 6 mesi e successivo affinamento in acciaio
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante. Profumi floreali con note di acacia e fiori di arancio accompagnati da frutta tropicale, pesca e vaniglia. Palato elegante, pieno e sapido, con acidità bilanciata e retrogusto persistente.

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