ACQUISTATO IL .....

"Ricciobianco" Chardonnay Toscana IGT 2020 2020

Bianco strutturato



Nella splendida Toscana, e più precisamente nella pittoresca località di Impruneta, a due passi da Firenze, si trova l'Azienda Agricola Lanciola. Questo territorio è rinomato per la sua bellezza paesaggistica e la sua tradizione vinicola secolare. Il clima è naturalmente temperato e suolo, ricco di minerali, offrono condizioni ideali per la coltivazione della vite. Qui nasce Ricciobianco, ottenuto al 100% da uve Chardonnay. In questo caso le viti, coltivate con cura e attenzione, vengono vendemmiate in anticipo per preservare la freschezza e la vivacità dei frutti. Questo approccio, inoltre, garantisce che le caratteristiche tipiche dello Chardonnay, come le note fruttate e la buona struttura, emergano in modo chiaro nel vino. Dopo una raccolta, le uve vengono pressate e il mosto ottenuto fermenta per quattro mesi in barrique di rovere francese. Questa scelta non solo aggiunge complessità al vino, ma gli conferisce anche delicate note di rovere e vaniglia. Segue la fermentazione malolattica che ammorbidisce l'acidità e dona al vino rotondità e morbidezza. In ultimo il vino affina in bottiglia per sei mesi prima di essere messo in commercio. Nel calice Ricciobianco si presenta di un elegante colore giallo dorato chiaro. Al naso, il bouquet è ricco e complesso, con evidenti note di frutta gialla come pesche e albicocche, arricchite da sentori di miele e fiori gialli. Delicate sensazioni di rovere e vaniglia si integrano perfettamente, aggiungendo profondità al vino. In bocca è morbido, grasso e voluminoso, con una buona acidità che conferisce freschezza e vivacità. Vino estremamente versatile, accompagna facilmente una vasta gamma di piatti. Si abbina, infatti, a piatti di pesce elaborati, come un filetto di branzino in crosta di mandorle, o a carni bianche delicate. Ottimo anche con primi piatti a base di verdure o risotti cremosi.

Oggi ci troviamo alle Porte di Firenze, ma immersi nel verde. A pochi chilometri dalla città, infatti, sugli ondulati colli dell'Impruneta, nei pressi di Pozzolatico, si trova l'Azienda Agricola Lanciola. Siamo nell'area dei "Colli Fiorentini", nel cuore del Chianti Classico. Qui l'azienda può contare su circa 14 ettari, di cui 10 sono a vigneto, con un'esposizione ottimale a Sud-Ovest, su terreni particolarmente vocati. Ci troviamo a circa 300 metri sul livello del mare e tra i filari, oltre all'immancabile Sangiovese, si trova anche il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Syrah, oltre agli autoctoni Canaiolo e Colorino.

La Vigna

Terreno	Franco Argilloso
Esposizione	Sud est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Lo chardonnay viene raccolto anticpatamente per mantenere una buona freschezza. Il mosto fermenta per 4 mesi in barrique di rovere francese. Alla fermentzione alcolica segue la malolattica che ne riequlibia il tenore acido. Il vino affina 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.
Sensazioni	Giallo dorato chiaro con riflessi verdi. Fruttato, dolce, con evidenti note di frutta gialla, miele e fiori gialli, sposati a lievi sensazioni di rovere e vaniglia. Morbido grasso e voluminoso. Buon equilibrio acido con retrogusto fruttato e speziato, persistente.

© 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