ACQUISTATO IL .....

Chiaro di San Fabiano Bianco di Toscana IGT 2015



Blend di corpo

Vitigni internazionali, Chardonnay (70%) e Viogner (30%) per questo bianco toscano corposo e strutturato. Il Chiaro di San Fabiano è un blend equilibrato, con piacevolissimi accenni di nespola.

Nei pressi di Arezzo, più precisamente a nord est della città, sorge la storica Tenuta di San Fabiano. Proprietà dei Conti Borghini Baldovinetti de' Bacci da che ne si ha memoria, si estende sui pendii limitrofi. L'Azienda Agricola nasce nel dopoguerra ed è oggi una realtà importante del panorama enologico toscano in Italia e all'estero.

La Vigna

Terreno	Medio impasto, calcareo, sabbioso
Esposizione	Sud/Sud-est, 250 m s.l.m.
Allevamento	Cordone semplice
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Toscana
Uve	Chardonnay 70%, Viogner 30%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Aperitivi, antipasti a base di pesce o carne bianca.
Vinificazione	Raccolta fatta a mano. Pigiatura in pressa con macerazione di una notte a bassa temperatura (4°C). Decantazione statica seguita dalla fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Maturazione sulle fecce fini in vasca inox per 3 mesi e successivo affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi dorati; al naso presenta sentori di caramella e nespola; in bocca è rotondo e pieno.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821