Fattoria di
CALAPPIANO

Calappiano / Toscana IGT Chardonnay

Uve 100% Chardonnay

Zona di produzione Tuscany

Altitudine 50-150 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Terreno marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose e sabbiose, ricco di calcare. Suolo profondo con esposizione Est e Nord-est.

Grado alcolico 12.5 % vol.

Fermentazione Vinificazione in bianco con particolare attenzione all'ossidazione e al grado di chiarifica del mosto. Le uve vengono diraspate e pressate con pressa pneumatica saturando tutto il processo con gas inerte. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 14-18°C con lieviti selezionati per circa 15 giorni.

Affinamento In acciaio con batonnage su fecce fini.

Note di degustazione Giallo paglierino. All'olfatto profuma di fiori bianchi, ananas e leggere note agrumate e aromatiche. In bocca è fresco e sapido, di buon corpo e chiusura fruttata e leggermente ammandorlata.

Abbinamenti gastronomici Carni bianche, verdure, formaggi freschi, torte rustiche, zuppe di pesce, paste con pesce.

0,75 l

WWW.SENSIVINI.IT/it/calappiano-toscana-igt-chardonnay