

TOSCANA IGT CHARDONNAY



Denominazione e nome: Chardonnay, Toscana IGT.

Vitigni: Chardonnay 100%.

Estensione vigneti: 1,5 ettari.

Impianto vigneti: 2019.

Prima vendemmia e bottiglie prodotte: annata 2022 con 1.500 bottiglie.

Esposizione: sud/ovest - nord/est.

Altitudine: 540 metri s.l.m.

Tipologia di suolo: la geologia dei suoli di questa area è costituita da siltiti arenaree e argillo scisti del periodo miocenico (20 milioni di anni fa). Questa area è caratterizzata per la ricchezza di scheletro. La profondità media esplorabile delle radici oltre 100 cm.

Densità: 7000 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot.

Produzione: 1 Kg di uva per ceppo.

Vendemmia: manuale nella prima decade di settembre.

Vinificazione: le uve meticolosamente selezionate vengono sottoposte ad una leggera pressatura a grappolo intero per poi essere trasferite in vasca d'acciaio per una chiarificazione statica a freddo (24h). Il mosto viene poi travasato per il 50% in barrique e per il 50% in tonneaux per l'inizio della fermentazione.

Affinamento: sulle proprie fecce per 8 mesi circa, per il 50% in barrique e per il 50% in tonneaux, entrambe di I e di II passaggio. Successivo affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Capacità di invecchiamento: oltre 10 anni.

Temperatura di servizio: 6°C in estate, 8°C in inverno.

Note degustative: Lo Chardonnay Terre di Romena si presenta con un elegante giallo paglierino brillante. Al naso, si offre un bouquet invitante di camomilla, ginestra e salvia, arricchito da delicate note minerali e una fresca frutta, con accenni di polpa di pesca gialla e mandarino. In bocca è avvolgente e raffinato, con una trama acido-sapida che ne sostiene e allunga il sorso. Il finale è persistente, impreziosito da lievi sfumature burrose.

Abbinamenti: Astice alla catalana, pezzogna all'acquapazza.