

FARNITO CHARDONNAY TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Prodotto da uve dei nostri vigneti della nostra tenuta di Chianciano-Montepulciano ad un'altitudine di 300 metri sul livello del mare.

Uve usate: Chardonnay, raccolte tra la fine di agosto e i primi di settembre

Tecnica di vinificazione: abbiamo praticato una macerazione delle bucce nel succo d'uva a bassa temperatura e quindi una lenta ed accurata fermentazione del mosto, ad opera di lieviti selezionati.

Affinamento: i lieviti e tutte le sostanze solide che si sono formate durante la fermentazione sono state mantenute in sospensione con ripetute agitazioni. In mesi invernali viene riposto in barili per un breve periodo.

Colore: giallo dorato con riflessi fulvi.

Profumo: armonico, persistente con notevoli sentori di frutti e di spezie, in particolare lampone, liquirizia e vaniglia.

Sapore: secco ma senza asperità, morbido, sapido, armonioso, con sensazioni persistenti, di gran classe.

Gradazione: 13% vol.

Temperatura di servizio: 10-15°C.

Abbinamenti gastronomici: è uno di quei rari vini che può essere servito come aperitivo, a tutto pasto ed anche a fine pasto.

