

# Fattoria di CALAPPIANO

## Calappiano / Toscana IGT Chardonnay

**Uvas** 100% Chardonnay

**Área de producción** Toscana

**Altitud** 50-150 m s.n.m.

**Tipo de suelo** Suelo de colina, suelto y profundo, rico en fósiles marinos y fragmentos de rocas. Suelo de margas y areniscas, formado por esquistos arcillosos y arenosos, rico en calizas. Suelo profundo con orientación Este y Noreste.

**Alcohol** 12.5 % vol.

**Fermentación** Vinificación sin hollejos, con especial atención a la oxidación y al clarificado del mosto. La uva es despalillada y prensada con prensa neumática, saturando todo el proceso con gases inertes. La fermentación se produce a una temperatura controlada de 14-18°C con levaduras seleccionadas durante aproximadamente 15 días.

**Envejecimiento** En acero con batonnage sobre lías finas.

**Notas de sabor** Color amarillo pálido. El bouquet es de flores blancas, ananá y ligeras notas cítricas y aromáticas. En boca es fresco, sávido, con cuerpo, con un final afrutado y ligeramente almendrado.

**Maridajes de comida** Carnes blancas, verduras, quesos frescos, tartas rústicas, sopas de pescado, pasta marinera.



0,75 l