

Fattoria di CALAPPIANO

Calappiano / Toscana IGT Chardonnay

Raisins 100% Chardonnay

Zone de production Toscane

Altitude 50-150 m au-dessus du niveau de la mer

Type de sol Sol collinaire, meuble et profond, riche en fossiles marins et en fragments de roche. Sol marno-gréseux, composé d'argilo-schistes sableux, riche en calcaire. Sol profond exposé Est et Nord-Est.

De l'alcool 12.5 % vol.

Fermentation Vinification sans peaux, avec une attention particulière portée à l'oxydation et à la clarification des moûts. Les raisins sont égrappés et pressés avec un pressoir pneumatique, saturant tout le processus de gaz inertes. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 14-18°C avec des levures sélectionnées pendant environ 15 jours.

Vieillessement En acier avec batonnage sur lies fines.

Notes de dégustation Couleur jaune pâle. Le bouquet est de fleurs blanches, d'ananas et de légères notes d'agrumes et aromatiques. En bouche, il est frais, sapide, corsé avec des notes fruitées légèrement amandées en finale.

Accords mets Viandes blanches, légumes, fromages frais, tartes rustiques, soupes de poissons, pâtes aux fruits de mer.



0,75 l