

Sovente Chardonnay Toscana Bianco

I.G.T.

Denominazione: I.G.T. toscana
Vitigni: Chardonnay
Zona di provenienza: Montespertoli (FI)
Terreno: argilloso di medio impasto
Densità impianto: 4.500 viti/ha
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Età media viti: 12 anni
Resa per ettaro: 50 qli
Bottiglie prodotte: 5.000/anno
Gradazione alcolica: 14%
Vinificazione: a temperatura controllata con criomacerazione delle bucce
Maturazione: 6 mesi in barrique
Affinamento: 3 mesi in bottiglia
Colore: giallo limone brillante con riflessi dorati
Profumo: erbe aromatiche e frutta come cotogne e pesche
Sapore: buona freschezza, levigato e sapido
Abbinamenti: antipasti e primi piatti a base di pesce, formaggi, pesce

Name of the wine: I.G.T. toscana
Grapes varieties: Chardonnay
Zone of origin: Montespertoli (FI)
Soil: medium texture soil made up of clay
Plantation density: 4.500 vines/ha
Training system: low spurred cordon
Average age of vines: 12 years
Yield per hectare: 50 quintals of grapes
Bottles produced: 5.000 per year
Alcohol content: 14,0% vol
Winemaking process: controlled temperature and cryomaceration
Ageing: 6 months in barrique
Refining: 3 months in bottle
Colour: bright lemon with golden reflections
Perfume: aromatic herbs and fruits as quinces and
Flavour: good freshness, smooth and savory
Serving suggestions: appetizers and first courses based on fish, cheese, fish

