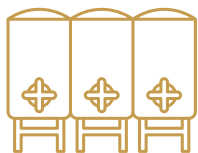




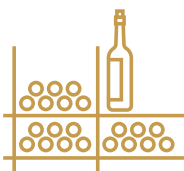
Italia  
Toscana  
Siena, Gaiole in Chianti



#### VINIFICAZIONE

Vi è una pre macerazione pellicolare di 8 ore.

La temperatura di fermentazione è di 20 °C per lo Chardonnay in barrique e di 16 °C per il Viognier in acciaio a temperatura controllata. La fermentazione dello Chardonnay dura 26 giorni, 30 giorni quella del Viognier. Segue la fermentazione malo-lattica per lo Chardonnay, svolta in barriques.



#### AFFINAMENTO

Lo Chardonnay si affina in barrique per 5 mesi; il Viognier in acciaio inox per 5 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia per 4 mesi.



Color giallo paglierino luminoso e intenso.



#### CLASSIFICAZIONE

I.G.T. Colli Toscana Centrale

#### TIPOLOGIA

Bianco

#### ALC./VOL.

13,5%



#### VITIGNO

50% Chardonnay  
50% Viognier

#### TIPOLOGIA AGRICOLA

Guyot, Vino Biologico

#### VENDEMMIA

Seconda metà di Settembre

#### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Inizialmente prevalgono i frutti esotici e il cocco, accompagnati dalla dolcezza della mela Golden. A seguire note agrumate e la macchia mediterranea con la salvia salmastra, essenze primaverili di fiori di campo e di mandorlo.



Netto, equilibrato e consistente, di corpo strutturato ma ben levigato. Rimane la freschezza, un vivace finale salino e un suadente retrogusto vanigliato.