



'IL BIANCO' IGT | TOSCANO CHARDONNAY

This white grape variety is well suited to the hills of our estate. The vineyards are located at an average altitude of 300 metres above sea level. The clones are selected from among the best in central Tuscany. Harvesting is early, generally at the end of August. The grapes are destemmed without crushing and lightly pressed. The consumer can appreciate the intense, fruity aroma and flavours.

VARIETA': 100% Chardonnay

NOME VIGNETI: Chardonnay

ETA' DEI VIGNETI: 28 anni

ALTITUDINE: 200 MT S.L.M.

ESPOSIZIONE: Nord-Est

FORMA DI ALLEVAMENTO: Gouyot

EPOCA DI RACCOLTA: Prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: Diraspatura e pressatura , 12 giorni di fermentazione alcolica in acciaio a bassa temperatura (14°C - 16°C)

INVECCHIAMENTO: 6-8 mesi sulle fecce fini in acciaio, 1 mese in bottiglia

FORMATO: 750 ML

PACKAGING: Scatola da 6/ 12 bottiglie 750 ML