

Prodotto esclusivamente con uve selezionate e raccolte nei nostri vigneti e vinificate rigorosamente nelle nostre cantine.
I nostri vigneti hanno una vocazione e una storia che risale ad oltre 100 anni fa.

SOTTO 'L SOLE

Chardonnay Tipico ed Autoctono della Costa Toscana
Garantita la Tracciabilità

UVAGGIO

100% Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline della Costa Toscana.

ALTITUDINE

30 m slm.

TERRENO

Argilloso, sabbioso, a tratti anche ghiaioso.

ALLEVAMENTO

Guyot.

SCHEMA VIGNA

Tradizionale 2,60 x 0,90 m.

ETÀ MEDIA VITI

20 anni.

VENDEMMIA

Uve raccolte a mano a settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono delicatamente pressate con grappoli interi per mantenere sapori fruttati e delicatezza. La fermentazione è lenta e a bassa temperatura. Periodicamente le fecce in sospensione vengono rimescolate per una maggiore struttura e morbidezza.

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Temperatura naturale in tank a 25-30 °C, con lieviti naturali.

COLORE

Giallo paglierino brillante con riflessi.

PROFUMO

Mostra la finezza e la ricchezza dei migliori Chardonnay con sentori di mela, limone e spezie.

SAPORE

Percezione al palato strutturata e bilanciata, fresca acidità e un lungo finale.

ABBINAMENTI

Si abbina bene a molluschi, crostacei, pesce, pollame, primi piatti in genere. Ottimo anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C.

PACKAGING

6 bottiglie 750 ml/scatola.

ALCOL

14 - 14.5% vol (dipende dall'annata).



N.B. Noi non acquistiamo né uve né vini da altri produttori. La legge purtroppo lo permette, ma noi consideriamo questo quasi una consuetudine, un tradimento della fiducia del cliente e del consumatore che deve avere la garanzia e la certezza della provenienza di ciò che acquista e consuma.