



Fontanelle

Toscana IGT

2024

VARIETÀ

Chardonnay proveniente dai vigneti aziendali

DESCRIZIONE

Uno Chardonnay dal carattere montalcinese, elegante e complesso, che esprime appieno le peculiarità del territorio.

L'inverno è stato mite, con temperature leggermente superiori rispetto alle medie stagionali.

I primi giorni di aprile sono stati caratterizzati da episodi di ritorno di freddo con alcuni danni al germogliamento.

La pluviometria dei primi quattro mesi dell'anno è stata di poco inferiore ai dati statistici degli ultimi anni. Nei mesi di maggio e giugno le precipitazioni sono state estremamente abbondanti, raggiungendo i duecento millimetri di pioggia cumulata e ventotto giorni di pioggia su sessanta.

Superati i primi mesi estivi, provvidenzialmente l'andamento climatico ha avuto un radicale cambiamento con ottima insolazione e temperature elevate. La raccolta dello Chardonnay è iniziata il trentuno di agosto.

Il risultato è un vino color giallo paglierino, che si distingue al naso per aromi fruttati e floreali intensi ed eleganti. In bocca spiccano sentori di pera, fiori di acacia e sambuco, accompagnati da una struttura avvolgente, cremosa e sapida. Finale di bocca molto persistente con delicate sfumature di nocciola.

NOTE TECNICHE



Suolo: zona caratterizzata da versanti a debole pendenza. I suoli si sviluppano su argille provenienti da sedimenti del Pliocene marino, sono calcarei e minerali.



Sistema di allevamento: cordone alto e guyot
Densità d'impianto: 4200 cp/ha.
Resa per ettaro: 75 q/ha.



Fermentazione : a temperatura controllata (13-15°) in barrique di rovere francese
Affinamento in barrique di rovere francese e acacia da 350 L. con batonnage e roulage per 10 mesi



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 12-14°C



Prima annata prodotta: 1982



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l. - 1,5 l