



SOTTO 'L SOLE

Vino Bianco Secco Pinot Chardonnay

UVAGGIO

100% Pinot Chardonnay.

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Temperatura naturale in tank a 20 °C con lieviti naturali.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline della Costa Toscana.

COLORE

Giallo paglierino brillante con riflessi.

ALTITUDINE

30 m slm.

PROFUMO

È un vino che mostra la finezza e la ricchezza dei migliori chardonnay, con sentori di mela, limone e spezie.

TERRENO

Argilloso, sabbioso, a tratti anche ghiaioso.

SAPORE

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

ALLEVAMENTO

Guyot.

ABBINAMENTI

Si abbina bene ad un vasto numero di cibi come molluschi, crostacei, pesce, pollame, primi piatti in genere. Ottimo anche come aperitivo.

SCHEMA VIGNA

Tradizionale 2,60 x 0,90 m.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C.

ETÀ MEDIA VITI

20 anni.

ALCOL

13 - 13,5% vol (dipende dall'annata).

VENDEMMIA

Uve raccolte a mano a settembre.

PACKAGING

6 bottiglie 750 ml/scatola.

VINIFICAZIONE

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

