



VALLEPICCIOLA
TOSCANA

Pievasciata Chardonnay

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

DENOMINAZIONE

Igt Toscana

ZONA DI PRODUZIONE

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga (SI)

UVAGGIO

Chardonnay 100%

ALTITUDINE

380 - 420 mt s.l.m.

VIGNETI

Vigneti di Vallepicciola

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcere e argilla con presenza di galestro e alberese

DENSITA' DI IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot

VENDEMMIA

Ultima decade di Agosto; resa per ettaro di 70 q

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione statica per 12-24 ore in serbatoio di acciaio, seguita da fermentazione alcolica a temperatura controllata

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

4 - 6 mesi

LONGEVITA'

1 - 2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso: albicocca, fiori di pesco. Al palato: fresco, sapido e di media persistenza.



ABBINAMENTI

Si abbina bene con crostacei, come scampi, e molluschi come vongole e cozze, formaggi dolci e cremosi, piatti di verdure con sapori freschi.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VALLEPICCIOLA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Loc. Pievasciata, 21 - 53019 Castelnuovo Berardenga, Siena - Italia

Tel. +39 05771698718 | info@vallepicciola.com

vallepicciola.com

