



VALLEPICCIOLA  
TOSCANA

# Vallepiciola Bianco 2023

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

## DENOMINAZIONE

Igt Toscana

## ZONA DI PRODUZIONE

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga (SI)

## UVAGGIO

Chardonnay 100%

## ALTITUDINE

400 mt s.l.m.

## VIGNETI

Poggione

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcere e argilla con presenza di galestro e alberese

## DENSITA' DI IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

## ANNATA

Annata caratterizzata da una media delle temperature 5-6°C più basse rispetto a quelle del 2022. Inverno freddo con temperature per diversi giorni al di sotto dello zero. Primavera di media piovosità, inizio estate con piogge insistenti e temperature molto al di sotto della media. Dal 20 agosto in avanti clima secco ed asciutto che ha accompagnato le fasi fenologiche fino alla vendemmia. Ciò ha favorito l'allungamento del ciclo vegetativo favorendo sia la parte strutturale ma anche e soprattutto la parte aromatica.

## VENDEMMIA

Raccolta a mano selezionando la migliore uva Chardonnay proveniente dal vigneto Poggione nell'ultima decade di agosto.

## VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica per il 50% in vasche di cemento e 50% in tonneau con bâtonnage.

## INVECCHIAMENTO

Barrique di secondo passaggio per 12 mesi con bâtonnage una volta alla settimana.

## AFFINAMENTO

4 mesi in bottiglia

## LONGEVITA'

8 - 10 anni

FORMATI DISPONIBILI	ALCOL	14% Vol.
750 ml	TEMPERATURA DI SERVIZIO	10° - 12° C



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino intenso, con riflessi dorati. Al naso note di albicocca, pesca, frutto della passione e ananas. Al palato perfetto connubio tra eleganza, ricchezza, frutto e sapidità con dolce finale di vaniglia. Lunga persistenza.

## ABBINAMENTI

Ottimo l'abbinamento con formaggi caprini e erborinati, frittura di pesce e carni bianche come il coniglio o la faraona.

## VALLEPICCIOLA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

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

Tel. +39 05771698718 | info@vallepiciola.com

vallepiciola.com

