



VALLEPICCIOLA  
TOSCANA

# Vallepiciola Bianco 2022

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

Calcare e argilla con presenza di galestro e alberese

## DENSITA' DI IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

## ANNATA

Le piogge primaverili hanno permesso alle viti di attingere a buone riserve di acqua e nutrienti minerali durante i mesi più caldi. Inoltre, le temperature si sono abbassate molto negli orari notturni con un'escursione termica importante che ha permesso allo Chardonnay il regolare sviluppo fenolico. I grappoli portati in cantina hanno mantenuto una perfetta integrità così da esprimere il grande carattere del vitigno.

## 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

750 ml

ALCOL

13% Vol.

ACIDITA' TOTALE

6,6 g/L

PH

3,22

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, frittore 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

