



VALLEPICCIOLA



PIEVASCIATA BIANCO

IGT TOSCANA
CHARDONNAY

Denominazione: IGT Toscana

Zona di produzione: Pievasciata, Castelnuovo Berardenga

Uvaggio: Chardonnay 100%

Altitudine: 380-420 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: Calcare ed argilla con presenza di galestro ed alberese

Resa per ettaro: 70 quintali

Densità di impianto: 5,000 piante per ettaro

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: manuale 3° settimana agosto

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

Batonnage e affinamento sulle proprie fecce fini per 3 mesi.

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Note di degustazione: albicocca, mandorla, fiori di pesco; in bocca grande sapidità, media persistenza

Grado alcolico: 12.5 %