

Chardonese Il Poggiolo

Denominazione: Toscana Bianco IGT

Vitigno: Sangiovese Grosso (Brunello) e Chardonnay

Suolo:

- Per il Sangiovese: terreno con tessitura franco sabbiosa, con argille e abbondante scheletro galestroso.
- Per lo Chardonnay: terreni rossi caratterizzati da buona presenza di minerali.

Fermentazione: Chardonnay: in acciaio a contatto con le bucce e a temperatura controllata. Sangiovese: diraspatura e pressatura per separare buccia e polpa dalla parte liquida, quindi fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Invecchiamento:

- Chardonnay: almeno 8 mesi in acciaio.
- Sangiovese: in tonneaux di rovere francese.

Dopo un periodo che varia da 8 mesi a un anno lo chardonnay viene tagliato in una percentuale tra il 40% e il 60% con il sangiovese e quindi imbottigliato.

Colore: Giallo ambrato

Note organolettiche: profumo di fiori bianchi e buona mineralità.

Nel finale, sentori di mandorla tipici del sangiovese

Gradazione alcolica: 13%

