



## Vermentino Chardonnay

- DENOMINAZIONE** Vermentino Chardonnay Toscana IGT
- VARIETÀ** Vermentino, Chardonnay
- RESA** 70 Q.li/Ha
- ZONA DI PRODUZIONE** Cortona, Toscana. I vigneti si trovano in località Montecchio, ad un'altitudine di 270 metri sul livello del mare.
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Cordone speronato con densità di impianto che va dai 4.000 ai 5.000 ceppi per ettaro.
- EPOCA DI VENDEMMIA** Dopo un'attenta verifica della maturazione della uve, la vendemmia viene effettuata manualmente generalmente a metà settembre.
- VINIFICAZIONE** Spremitura soffice, decantazione statica del mosto, uso di lieviti selezionati. La fermentazione alcolica si svolge in grandi botti di legno che conferiscono al vino complessità e struttura per un periodo di tre settimane.
- AFFINAMENTO** Almeno tre mesi in contenitori di acciaio inox, batonage delle fecce nobili una volta alla settimana e riposo di almeno 45 giorni in bottiglia.
- NOTE ORGANOLETTICHE** Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso, l'ampio bouquet combina note mediterranee di biancospino e rosmarino a sentori più freschi che spaziano dal mandarino alla grafite. In bocca è delicato, armonico con un finale avvolgente di frutta matura ed un sapido retrogusto minerale.
- ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI** Antipasti, carni bianche, piatti a base di pesce, crostacei e primi piatti a base di verdure.
- GRADAZIONE ALCOLICA** 12,5%vol
- TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10-12°C

*Dal Cero Family*

- DAL 1934, VITICOLTORI -