Chardonnay Collezione IGT 2020

Castello di Monsanto

Tipo	Vino bianco
Origine	Italien, Toscana
Produttore	Monsanto Chianti
Classificazione	IGT
Maturazione	In barrique e vasche d'acciaio, circa 24 mesi in bottiglia
Contenuto	75 cl
Annata	2020
Conservazione	fino a 5 anni
Temperatura di servizio	8 - 10° C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Chardonnay 100 %
Articolo n.	16510720

Annotazioni

Questa selezione di Chardonnay è la motivazione di Fabrizio per creare un vino bianco di grande carattere, anche se il territorio non era propriamente predestinato. Il vino è ottenuto dalle uve del vigneto Valdigallo, che si estende per circa 3,5 ettari a un'altitudine di 260 metri sul livello del mare. La vinificazione avviene per metà in botti francesi da 5 hl e per l'altra metà in acciaio. Prima di essere commercializzato, il vino viene affinato in bottiglia per oltre 2 anni, poiché il suo potenziale si esprime al meglio dopo alcuni anni dalla vendemmia.

Abbinamenti

Si accompagna elegantemente con sogliole alla griglia, spaghetti alle vongole o terrine e sformati.

Note di degustazione

Giallo brillante con riflessi verdognoli. Mazzo animato. Al naso profuma di pomacee mature, agrumi, ananas e sottili aromi tostati. Rotondo al palato, ben equilibrato. Gli aromi del naso si ripetono. Belle note barrique nel finale.