



CHARDONNAY

IGT TOSCANA CHARDONNAY 2025

BESCHREIBUNG

IM DUFT Ein fein nuanciertes, mediterran geprägtes Bouquet mit Aromen von Pfirsichblüte, Zitrusfrüchten und reifem Pfirsich. Ergänzt wird die aromatische Vielfalt durch dezente Anklänge von Butterkeks und Vanille, die dem Wein eine sanfte, elegante Wärme verleihen.

IM MUND Am Gaumen zeigt sich der Wein mediterran-leicht und verspielt. Sonnige Frische, feine Frucht und eine elegante Leichtigkeit verbinden sich zu einem harmonischen Gesamtbild, das Lust auf den nächsten Schluck macht. Die Textur wirkt geschmeidig und ausgewogen mit angenehm anhaltendem Nachhall.

TRAUBENSORTEN

Chardonnay

WEINBERGE

Die Trauben für diesen Wein stammen von unseren Reben, die auf ein Alter von 25 Jahren zurückblicken. Der Weinberg liegt in Gavorrano auf 40 m Seehöhe, auf einem eher trockenen Standort mit südwestlicher Ausrichtung und optimaler Sonneneinstrahlung. Die fruchtbaren Böden vereinen Sand, Schluff, Ton und Mineralien, darunter Pyrit, und schenken dem Wein Struktur, Tiefe und ein unverwechselbares Terroir.

EMPFOHLENE SPEISEN

Ausgezeichnet als Aperitif, passt zu gekochtem Fisch, zu leichten kalten oder warmen Vorspeisen und zu leicht gewürzten Gerichten aus weißem Fleisch sowie verschiedenen Pastagerichten.
Serviertemperatur: 10 – 12° C.

PREIS

750 ml 19,50 Euro

VINIFIZIERUNG

Die Trauben werden schonend als Ganztrauben gepresst. Die Gärung erfolgt kühl im Edelstahl. Anschließend reift der Chardonnay fünf Monate auf der Feinhefe, wobei bewusst auf einen biologischen Säureabbau verzichtet wird, um Frische und lebendige Aromatik zu bewahren.



ANALYSENWERTE

Enthält Sulfite; Alkohol: 13,1 %
Zucker: 1,3 %; Säure: 6,1 g/l
pH 3,30

WINE OF ITALY

Abgefüllt von **TENUTA POGGIO AL RIGOLOCCIO**

Strada Provinciale 82, Loc. Rigoloccio, I-58023 Gavorrano

info@poggioalrigoloccio.com, www.poggioalrigoloccio.com