



CHARDONNAY

IGT TOSCANA CHARDONNAY 2025

DESCRIZIONE

AL NASO Un bouquet finemente sfumato e di impronta mediterranea con aromi di fiori di pesco, agrumi e pesca matura. La ricchezza aromatica è arricchita da delicati sentori di biscotto e vaniglia, che conferiscono al vino una calda ed elegante morbidezza.

AL PALATO Al palato il vino si presenta leggero e giocoso, di chiara impronta mediterranea. Freschezza solare, frutto delicato e una raffinata leggerezza si fondono in un insieme armonioso che invita al sorso successivo. La texture è morbida ed equilibrata, con un finale piacevolmente persistente

VITIGNI

Chardonnay

VIGNETI

Le uve provengono dai nostri vigneti, con piante di 25 anni. Il vigneto si trova a Gavorrano, a 40 m sul livello del mare, in una posizione piuttosto asciutta, esposta a sud-ovest e con ottima esposizione solare. I terreni fertili combinano sabbia, limo, argilla e minerali, tra cui il pirite, conferendo al vino struttura, profondità e un terroir unico e riconoscibile.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo, si abbina a pesce bollito, antipasti leggeri freddi o caldi, piatti di carne bianca delicatamente speziati e a diversi primi piatti.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

PREZZO

750 ml 19,50 Euro

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate delicatamente a grappolo intero. La fermentazione avviene a temperatura controllata in acciaio inox. Il Chardonnay affina per cinque mesi sulle fecce fini, senza svolgere la fermentazione malolattica, al fine di preservarne freschezza e vivacità aromatica.



ANALISI

Contiene solfiti; Alcol: 13,1 %
Zuccheri residui: 1,3 %, Acidità: 6,1 g/l
pH 3,30

WINE OF ITALY

Imbottigliato da **TENUTA POGGIO AL RIGOLOCCIO**

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

info@poggioalrigoluccio.com, www.poggioalrigoluccio.com