TENUTA MONTECCHIESI
CORTONA

VERMENTINO CHARDONNAY

DENOMINAZIONE
Vermentino Chardonnay Toscana IGT

VARIETÁ
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 delle uve, la vendemmia viene effettuata generalmente a metà settembre.

VINIFICAZIONE
Spremitura soffice, decantazione statica del mosto, uso di lieviti selezionati. La fermentazione alcolica si svolge in contenitori di acciaio a temperatura controllata.

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 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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12° C