

Libaio

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Le uve provengono dai vigneti della Tenuta La Solatia, vicino Monteriggioni. Altitudine: 190-250 mt. Suolo: collinari di origine pliocenica e olocenica con una tessitura franco-limoso-argillosa, ricchi in calcare e abbondante presenza di travertino.



UVAGGIO: Chardonnay, Vermentino e altre uve bianche

TIPO DI AFFINAMENTO: acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino intenso.

Aroma: il bouquet si apre con intense note fruttate di mela gialla, banana e note floreali di zagara. Seguono note che ricordano le scorze di agrumi e salvia.

Degustazione: fresco, intenso e abbastanza sapido. Al palato tornano le note fruttate di mela e ananas con un finale floreale. Vino abbastanza persistente.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve dopo essere state raccolte manualmente vengono diraspate, pigiate, raffreddate e pressate in modo soffice. Dopo la naturale decantazione, il mosto viene travasato e lasciato fermentare in tini di acciaio inox termo-condizionati. Segue poi un affinamento di qualche mese sempre in tini di acciaio inox termo-controllati.

PUNTI CHIAVE

- Questo Chardonnay viene prodotto interamente nella Tenuta de La Solatia.
- Un affinamento unicamente in acciaio per esaltare le caratteristiche fruttate e floreali di questo vitigno.

PRIMA ANNATA: 1986

