



Cantina Gentili

FLEUR IGT 2016

**Gradazione
alcolica:**

12,00%

Uvaggio:

Malvasia del Chianti 50%
Grechetto 50%



Vinificazione:

Raccolte a mano in cassette, alle uve appena arrivate in cantina viene fatto una criomacerazione alla temperatura di 5 °C per ottenere una maggiore estrazione aromatica e di struttura. Dopo le uve vengono pressate sofficemente. Il mosto fiore così ottenuto viene decantato staticamente a freddo per almeno 24 ore. Il mosto viene sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (12/14 °C) che si protrae per circa 15-20 giorni. La maturazione prosegue in acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di battonage allo scopo di ottenere un vino equilibrato e delicatamente profumato.

Caratteristiche organolettiche:

Lucente paglierino con vivi riflessi verdolini. Il naso racconta di mela verde, fiori di biancospino e acacia e muschio. Armonioso al gusto, accarezza il palato, si conferma ricco ed equilibrato, con la freschezza ben bilanciata da una discreta morbidezza. Gradevole l'integrazione della carbonica. Crudo di pesce.

Risultati Bibenda 2018: 3 grappoli

gentiliwine.com

