



Cantina Gentili

Chardonnay IGT Toscana 2024

Gradazione
alcolica:

12,50%

Uvaggio:

Chardonnay 100%



Vinificazione:

Raccolte a mano in cassette, le uve appena arrivate in cantina vengono pressate sofficientemente. 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 70% in acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di batonnage e 30% Barriques allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato.

Caratteristiche organolettiche:

Giallo paglierino luminoso. Olfatto declinato su richiami di frutta esotica (ananas in primis) mela golden, lieve mentolato e cenni di rosa bianca e gardenia. Dinamico al palato, con un piacevolissimo equilibrio dettato da freschezza e sapidità da un lato e tenore alcolico dall'altro. Chiusura ammandorlata e fresca capace di rinforzare il finale di bocca.



gentiliwine.com