



Cantina Gentili

Camattole

IGT Toscana Chardonnay 2023

Gradazione
alcolica:

13,50%

Uvaggio:

Chardonnay 100%



Vinificazione:

Uve raccolte a mano in cassetta, nella zona denominata Camattole alle pendici del Monte Cetona, le uve appena arrivate in Cantina vengono pressate sofficientemente ed il vino viene introdotto in barriques nuove al 50% ed barriques di 2° passaggio al 50%. Qui avviene la fermentazione prima alcolica per circa 15/20 giorni a seguito quella malolattica, durante la quale il vino viene sottoposto ad una serie di Batonage in barriques per 2/3 volte alla settimana, (questo per ottenere un vino con un quadro molto complesso ed aromatico) fino ad una permanenza nelle stesse di 7 mesi circa. Riposa in bottiglia dai 5 ai 7 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Paglierino di luminosa intensità.

Al naso emergono chiari cenni di fiori di campo, pera abate, cedro, maggiorana e sorridenti sbuffi di vaniglia. In bocca è saporito, il gusto è rinforzato da un mix di freschezza e sottile sapidità ben supportati da un ottimo tenore alcolico. Il tempo lo renderà campione di equilibrio. Chiusura importante con giusta coerenza gusto-olfattiva.



gentiliwine.com