



Cantina Gentili

Chardonnay IGT Toscana 2025

Gradazione
alcolica:

13,00%

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). A metà fermentazione il 30% del mosto viene travasato in Barriques, dove finisce la fermentazione in circa 20-25 giorni. Il vino così in barriques fa un affinamento di ulteriori 6 mesi e viene riassemblato al restante 70%; durante la maturazione segue anche una lunga serie di batonnage tutto ciò 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