



CHARDONNAY 2017



Denominazione:	IGT Toscana Chardonnay
Uvaggio:	Chardonnay 100%
Vinificazione:	18 giorni in vasche inox alla temperatura di 26-27°C
Produzione:	15.000 bottiglie nei formati 0,375 e 0,75
Gradazione alcolica:	12,5%

Note sulla vendemmia

La vendemmia 2017 ha avuto luogo con un leggero anticipo rispetto alla media a causa dell'elevata siccità rilevata durante tutto il periodo primaverile e estivo.

Con l'arrivo dell'autunno, infatti, le piante hanno completato le maturazioni fenoliche avvalendosi dell'abbassamento delle temperature notturne. Per contro la ricchezza in zuccheri è rimasta a buoni livelli, senza aumenti eccessivi. Questo grazie anche alle piogge che hanno allontanato i rischi di sur-maturazione e appassimento degli acini.

Sagra 2017. Jantar em 25/10/2019. Bar do Victor.