

# IGT Toscana Bianco

## Tramonte

**Vitigno:** Chardonnay

**Resa per ettaro in uva:** 6.500 kg

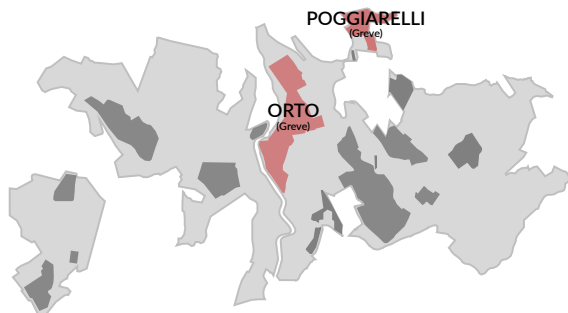
**Fermentazione:** 6 mesi in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 18°

**Vinificazione:** Parte delle uve effettua una breve macerazione a freddo delle bucce per 36 ore e una parte invece vinificata direttamente "in bianco", cioè senza presenza di bucce.

**Affinamento in bottiglia (minimo):** 1 mese

**Bottiglie prodotte:** 4.000

Colore giallo con leggeri riflessi dorati. Al naso emergono sentori fruttati di banana e pera, accompagnati da note floreali di biancospino. Al palato risulta di buona consistenza e persistente, fresco con un finale particolarmente sapido.



■ I nostri vigneti

■ Vigneti di provenienza

**Grape varietal:** Chardonnay

**Yield per hectare of grapes:** 6.500 kg

**Period of maceration:** 6 months in stainless steel tanks at 18°

**Vinification:** A part of the grapes does a short cold maceration (to 36 hours), a part ferments without the grape's skins.

**Bottle refinement (minimum):** 1 month

**Bottles produced:** 4.000

Yellow colour with light gold glare. On the nose fruit hints of pear and banana in addition to flower flavours of hawthorn. The palate is fresh with good texture and persistent with a sapid ending.



Chardonnay