

# Tramonte

Igt Toscana Bianco

## *Fresco, floreale e sapido*

Bianco da uve Chardonnay fresco, minerale e aromatico, le cui note di biancospino riportano alle siepi campestri che circondano i vigneti di Vignamaggio. Una parte delle uve effettua una breve macerazione a freddo con le bucce; l'altra, invece, viene vinificata direttamente in bianco, ovvero senza bucce.

### VITIGNO

Chardonnay

### ZONA DI PRODUZIONE

Panzano in Chianti

### VIGNETI

Montagliari

### TERRENI

I terreni sono piuttosto argillosi e sono situati a 350 m s.l.m, in un'area arieggiata e molto luminosa, con un'esposizione a Nord Est.

### RESA PER ETTARO

40 hl/Ha

### VENDEMMIA

Dopo la raccolta a mano, che avviene a inizio Settembre, l'uva viene selezionata e poi pressata in modo soffice.



### VINIFICAZIONE

Il mosto fiore ottenuto viene vinificato senza bucce in un fermentino di acciaio alla temperatura controllata di 15°C. Per preservare acidità e freschezza, la fermentazione malolattica non viene svolta.

### AFFINAMENTO

Il vino rimane sulle fecce fini ad una temperatura di 18° per tre mesi, trascorsi i quali viene imbottigliato. Il vino riposa poi in bottiglia per almeno un mese.

**GRADAZIONE** 13,5% Vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10-12°C

**FORMATI** 750 ml

**BOTTIGLIE PRODOTTE** 4.000



VIGNETI DI PROVENIENZA

 VIGNETI  
 PROPRIETÀ