

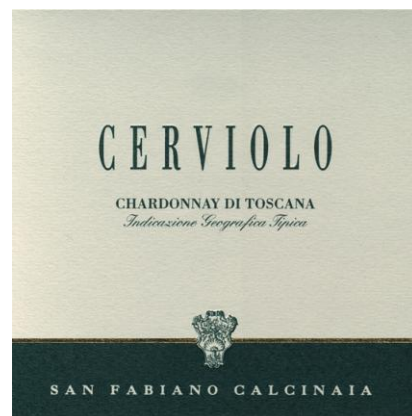


Azienda Agricola San Fabiano Calcinaia

“Cerviolo Bianco” Toscana Chardonnay I.G.T. 2007

Note tecniche

- **Uvaggio:** Chardonnay 85% - Sauvignon Blanc 15 %
- **Zona di produzione:** San Fabiano 250 m s.l.m. - esposizione sud - ovest
- **Superficie di produzione:** 1.43 Ha
- **Resa media uva ad ettaro:** Circa 78 q.li
- **Vendemmia:** Dal 27 al 28 agosto
- **Bottiglie prodotte:** 8.500
- **Tecnica di vinificazione:** Selezione accurata delle uve in campo ed ulteriore cernita in cantina; pigiatura e criomacerazione a 5° C per 24 - 36 ore, pressatura soffice del pigiato (0.5 Atm) e defecazione statica a freddo (circa 2 - 3 °C). Avvio della fermentazione a temperatura controllata (14° C) in vasche di acciaio inox e completamento della stessa in barriques.
- **Affinamento:** Maturazione sulle fecce fini per tutta la massa; l'affinamento (7-9 mesi) avviene per il 60 % circa in barriques nuove ed il restante 40 % in vasche di acciaio inox e barriques di 2° passaggio.



Note analitiche:

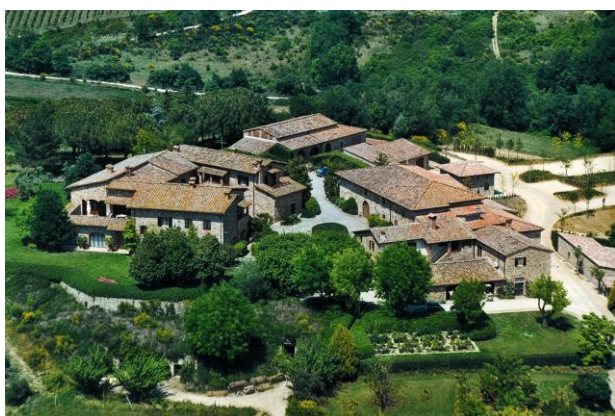
- **Alcool:** 13,70 % vol
- **Acidità totale:** 5,47 gr/lt
- **Estratto netto:** 22,9 gr/lt

Formati disponibili:

Bottiglie da 0,750 Lt - 1,500 Lt

Caratteristiche organolettiche:

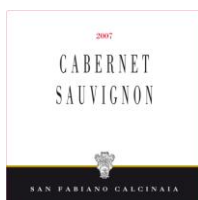
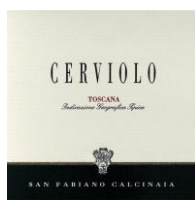
- **Degustazione:** Colore giallo paglierino intenso, brillante, con sfumature dorate e riflessi verdognoli; al naso, dopo la prima netta sensazione di tostatura (vaniglia), si esprimono profumi che ricordano la frutta bianca matura (pera e pesca) e frutti tropicali (banana ed ananas) seguiti da sentori vegetali (ortica e asparago) ed un finale lievemente minerale. Al gusto si presenta sapido, morbido e avvolgente, con note tostate e di tabacco, la struttura consistente è armonizzata ed ingentilita dall' invecchiamento di medio e lungo periodo che lo rende più affascinante sotto il profilo aromatico e gustativo.
- **Abbinamenti:** E' un vino che si abbina tipicamente a piatti importanti della cucina marinara (risotto ai frutti di mare e arrosti di pesce) ma è anche indicato per carni bianche e formaggi di media stagionatura, ottimo l'abbinamento con formaggi erborinati.



“L'azienda”



“I vigneti”



“I nostri vini”