

# SBIZZÍO

CHARDONNAY DI TOSCANA I.G.T.

  
IL SOSSO  
Famiglia Ravaglioli



## Uvaggio

Chardonnay minimo 85%, completano il blend aggiunte di Viognier in percentuali variabili a seconda dell'annata.



## Ubicazione vigneti

Media Collina 150-200 mt s.l.m.



## Terreno

Medio impasto con strati limosi, tufacei, argillosi.



## Sistema di allevamento

Guyot semplice



## Densità di impianto

4.700 ceppi per ettaro



## Microclima

Condizioni microclimatiche ottimali con sostanziali differenze termiche tra il giorno e la notte, ideali per lo sviluppo e il mantenimento delle sostanze coloranti ed aromatiche.



## Produzione in vino

Non superiore a 60 hl/ha



## Vendemmia

Manuale in piccole cassette di plastica con selezione dei grappoli in base al grado di maturazione. Raccolta separata per le singole varietà.



## Vinificazione e maturazione

Pressatura soffice con leggera macerazione pellicolare per l'estrazione degli aromi primari. Il mosto così ottenuto viene lasciato decantare a freddo per 24-48 ore in acciaio con successiva separazione dal deposito formato. La fermentazione viene condotta a bassa temperatura controllata (15-16°C) per preservare al meglio gli aromi precedentemente estratti. Fa seguito un breve affinamento per 1-2 mesi sulle fecce nobili rilasciate dai lieviti per poi essere travasato e preparato all'imbottigliamento. Il vino è messo in commercio circa 4 mesi dopo la raccolta.



## Note di degustazione

Vino di sapore tipicamente varietale, di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Bouquet intenso ed elegante con sentori di frutta tropicale e note floreali; al palato spicca la nota acida accompagnata da una buona freschezza.



## Temperatura di servizio consigliata

8-10°C



## Abbinamenti

Panzanella, marzolino, pecorino fresco, minestrone, torta con acciughe, acqua cotta, pesce. Ottimo anche come aperitivo.

