



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.


IL SOSSO

Famiglia Ravaglioli

SBIZZIO

CHARDONNAY DI TOSCANA I.G.T

E' il nostro tributo a Domenico, fondatore della tenuta assieme al fratello Antonio, e per alcuni di noi prozio, Sbizzió nell'antico dialetto locale. Ottenuto da uve Chardonnay e in piccola parte di Viognier raccolte nei vigneti posti sulla parte alta della tenuta e con intero ciclo di vinificazione a freddo in vasche di acciaio inox, Sbizzió è un bianco caratterizzato da un bouquet delicato, che sprigiona frutta fresca e note floreali ma al tempo stesso abbina una buona struttura ad una spiccata acidità. Ideale anche come aperitivo.

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 delle uve. 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°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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

ABBINAMENTI: Panzanella, marzolino, pecorino fresco, minestrone, torta con acciughe, acqua cotta, pesce.

