



Le Rime

Toscana IGT

2020

VARIETA'

Chardonnay e Pinot Grigio

DESCRIZIONE

Accattivante e beverino, Le Rime accompagna alla perfezione un aperitivo in compagnia.

Le temperature miti e le scarse piogge nel periodo invernale, così come in quello primaverile, hanno favorito l'anticipo dello sviluppo vegetativo delle viti. Nel mese di giugno si sono avute diverse precipitazioni, accompagnate da temperature miti, che hanno consentito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti. Gli altri mesi estivi sono stati caldi e soleggiati, permettendo una perfetta invaiatura e maturazione delle uve. La raccolta è avvenuta in anticipo rispetto alla norma. Le uve, in perfetto stato, grazie alle buone escursioni termiche e all'assenza di piogge, hanno presentato ottimi profili aromatici e buona acidità.

Colore giallo paglierino scarico. Gli aromi di frutta tropicale si fondono a profumi freschi e floreali. Sapido e con un'acidità vibrante, ha un finale di bocca lungo e persistente.

Ottimo a tutto pasto, si sposa alla perfezione con piatti leggeri e freschi,

NOTE TECNICHE



Fermentazione: a temperatura controllata (13-15°) in tini in acciaio.

Affinamento: in tini in acciaio con sosta sulle fecce per 2 mesi ca.



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l