

Baltea Chardonnay

Valdarno di Sopra DOC 2018

Campo del Monte

Baltea è un vino bianco biologico di chardonnay in purezza della doc Valdarno di Sopra. Baltea significa balza in latino questo nome identifica il vino con il territorio del Valdarno di Sopra caratterizzato dalle sue spettacolari balze, paesaggio illustrato da Leonardo da Vinci nella Gioconda.

Baltea 2018 dai profumi di frutta esotica e mela, di sapiente sapidità e freschezza si evolve nella sua complessità fermentando in barrique francesi di tipo semillion.

L'annata 2018 è particolarmente fresca e morbida ben bilanciata tra alcol e corpo. E' un vino fine ed armonico adatto a piatti di pesce e crostini toscani di funghi e pollame,

CARATTERISTICHE

Tip Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Valdarno di Sopra

Denominazione DOC

Annata 2018

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Arezzo

Certificazione Biologico

Vitigno Chardonnay 100%

Gradazione 12.50 % vol.

Zuccheri 4,1 g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Bianco paglierino con riflessi verdognoli

Gusto Sapido, franco, ampio, pietra focaia e sapori terziari

Profumo Frutta tropicale e mela

Abbinamenti Antipasti di crostini stufato, antipasti di crostini di pollame stufato, secondi piatti di spigole e cernie arrosto

Temperatura di servizio 14

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Ulteriori premi e riconoscimenti Merano 2018 award rosso

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud

Altitudine 270 m

Tipologia terreno Franco limoso privo di scheletro

Allevamento Cortina semplice a cordone speronato

Densità impianto 3500

Età ceppi 28

Resa per ettaro 50

Epoca vendemmia Fine agosto inizio settembre

Tipo raccolta Manuale

Metodi di difesa Biologica

Vinificazione In bianco

Maturazione Barrique francesi di media tostatura

Affinamento Bottiglia

Solfiti 25

Invecchiamento 4

consigliato