



PODERE
MONTALE



I MAREMMANI BIANCO IGT TOSCANO

- Uve: Chardonnay
- Zona di produzione: Maremma Toscana, Grosseto, Toscana
- Tipo di suolo: in prevalenza sciolto con rocce arenarie
- Tipo di allevamento: cordone speronato
- Altitudine: 200 mt slm
- Densità di impianto: 5.200 piante/Ha
- Periodo di vendemmia: fine agosto/inizio settembre
- Temperatura di servizio: 10-12°
- Bicchiere consigliato: bicchiere ampio a bocca richiudente
- Potenziale di affinamento: 3 anni
- Bottiglie per scatola: 6 bottiglie
- Formato: 0,75 Cl

INFORMAZIONI TECNICHE

La fermentazione avviene in bianco per circa 15 giorni in vasche di acciaio inossidabile. Il vino viene imbottigliato dopo un breve affinamento e conservato correttamente a temperatura controllata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino brillante. Profumo intenso, si nota subito un timbro floreale, di fiori bianchi, con note di gelsomino; in un secondo tempo emergono sentori di frutta tropicale non pienamente matura, che ricordano banana e ananas. Pieno al gusto, persistente, morbido ma con una buona acidità. Vino equilibrato e coinvolgente.