PODERE
MONTALE

MAREMMANI, BIANCO IGT TOSCANO

- **Uve:** chardonnay
- **Tipo di suolo:** Suolo ricco di minerali e caratterizzato da una combinazione di argille, sabbie e presenza di scheletro
- **Tipo di allevamento:** guyot
- **Altitudine:** 250/300 mt slm
- **Gradazione alcolica:** 12,5%
- **Allergeni:** contiene solfiti

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.