

BEVOBIANCO



DENOMINAZIONE	IGT Toscana Bianco
PAESE	Toscana, Italia
ORIGINE	La Maremma
UVAGGIO	Chardonnay (80%), Viogner (20%)
ALTITUDINE	140/160 m S.L.M.
ANNATA	2020
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, chiarifica statica a freddo, co-fermentati a temperatura controllata (16°C) in vasche di acciaio inossidabile.
AFFINAMENTO	5 mesi di affinamento in vasche di acciaio inossidabile sulle proprie fecce fini.
FORMATO BOTTIGLIA	0,750 Lt
CONFEZIONE	Cartoni da 6 e 3 bottiglie
VENDEMMIA	Il 2020 si è caratterizzato con piogge scarse nei primi mesi invernali. Le viti hanno iniziato a germogliare a fine marzo nel pieno delle giornate fredde con temperature alle volte inferiori agli zero gradi, che hanno causato danni da freddo nei fondovalle e sulle varietà più precoci. Ne è seguito un decorso regolare favorito da un clima ideale caratterizzato da giornate calde, secche e leggermente ventose. Come conseguenza si è notata un'ottima allegazione dei frutti che ha portato ad una buona architettura dei grappoli. Le scarse piogge hanno fatto sì che si siano evidenziati fenomeni di stress idrico a causa del clima secco e delle temperature ancora molto elevate. La raccolta delle varietà bianche precoci è iniziata nella seconda metà di agosto. Un'annata buona con una produzione inferiore, comunque di ottima qualità.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% vol.

NOTE DEGUSTATIVE

ASPETTO VISIVO Colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini.

SENSAZIONI OLFATTIVE Intenso e complesso, con note iniziali di fiori bianchi che si evolvono in sentori di frutta fresca (banana, pesca bianca).

SENSAZIONI DEGUSTATIVE Ingresso fresco e piacevole; ben equilibrato con intenza e persistente sapidità. Vino di ottima piacevolezza complessiva e con un finale elegante e armonioso.

RECENSIONI VINO 92 pts. James Suckling – jamesuckling.com