

BEVOBIANCO



DENOMINAZIONE	DOC Maremma Toscana
REGIONE / PAESE	Toscana / Italia
TENUTA	Il Tesoro
ZONA PRODUZIONE	Valpiana, Massa Marittima (Alta Maremma)
UVAGGIO	Chardonnay (80%), Viogner (20%)
ALTITUDINE	140/160 m S.L.M.
ANNATA	2022
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, chiarifica statica a freddo, fermentazioni monovarietalì a temperatura controllata (16°C) in vasche di acciaio inossidabile.
AFFINAMENTO	6 mesi di affinamento in barrique usate sulle proprie fecce fini.
FORMATO BOTTIGLIA	0,750 Lt.
CONFEZIONE	Cartoni da 6 e 3 bottiglie
VENDEMMIA	Il 2022 ha avuto un decorso regolare sia in inverno che in primavera; come da qualche anno a questa parte gli eventi piovosi sono stati scarsi e mai significativi. Le viti hanno resistito bene fino alla fine di Luglio quando le piogge hanno ristabilito l'equilibrio idrico dei suoli. La produzione è stata al di sotto della media mentre la qualità ha superato nettamente le aspettative grazie a maturazioni graduali veicolate dalle escursioni termiche tra giorno e notte.
GRADAZIONE ALCOLICA	13% Vol.
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) completati da un leggero boisè.
SENSAZIONI DEGUSTATIVE	Ingresso fresco e piacevole; ben equilibrato con intensa e persistente sapidità. Vino di ottima piacevolezza complessiva e con un finale elegante e armonioso.
RECENSIONI VINO	-