



Ribaldaccio

Chardonnay Toscana IGT

Tipologia: Bianco

Terreno: Limo argilloso con scheletro

Ceppi per ettaro: 3000/5000

Sistema di allevamento: Cordone speronato, Guyot

Altitudine vigneti: 250-350 m.s.l.m

Vitigno: Chardonnay

Vendemmia: Manuale, Meccanica

Fermentazione: Ottenuta dalla spremitura soffice delle uve a temperatura controllata di 16 °C

Maturazione: Acciaio

Affinamento: In vetro

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfatto: Fruttato di mela e sentori di miele

Sapore: Sapido, armonico, una buona acidità che mette in evidenza le sensazioni fruttate, finale lungo e piacevole

Temperatura di servizio: 8-10 °C