



MANSALTO



CORTINOVA

CLASSIFICAZIONE: IGT Toscana Chardonnay

ORIGINE: Vigneti di proprietà nel comune di Monte San Savino

UVA: 100% Chardonnay.

TERRENO E VIGNETI: Di medio impasto tendenzialmente sabbioso e ricco di scheletro. 5000 piante/ha a cordone speronato situate a 600 m di altitudine.

VINIFICAZIONE: Raccolta a mano a perfetta maturazione. Dopo la pigiatura e una breve chiarificazione, fermenta per 3 settimane a 15°C, poi rimane sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.

APPERTURA: Giallo paglierino brillante

NASO: Aroma di albicocca secca con sentore di gelsomino

PALATO: Sapido, minerale, con un lungo finale

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 8-10 °C.

ABBINAMENTI: perfetto per l'aperitivo, carni bianche, pesce

MANSALTO

Podere Capraie - Loc. Palazzuolo - 52048 Monte San Savino
(AR) T +39 0575 847083 E info@mansalto.com I
www.mansalto.com