



# 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