

IL BORRO TOSCANA

LAMELLE IGT TOSCANA 2020

Il Lamelle è ottenuto dalla pressatura a freddo di uve Chardonnay. La raccolta avviene al raggiungimento della maturazione ottimale tramite vendemmia in cassette da 10 kg che vengono conservate una notte in celle frigo a 5-10 °C. Il giorno successivo le uve sono diraspate pigiate e convogliate in pressa dove avviene una pressatura soffice per evitare di estrarre composti indesiderati. Il mosto ottenuto viene chiarificato a freddo e successivamente travasato per allontanare il deposito.

La fermentazione avviene alla temperatura controllata di 15-17°C in vasche d'acciaio. Al termine della fermentazione il vino ottenuto viene lasciato a contatto con i lieviti per circa 60 giorni, dopo di che verrà travasato e preparato per l'imbottigliamento.

Descrizione: Giallo paglierino con riflessi verdolini. Note fruttate e floreali. Sentori di pesca bianca, mela e pera contornati da fiori di limone e biancospino, si intrecciano a seguire note di erbe mediterranee e citronella. Chiusura con sensazioni di speziate fresche. Gusto succoso e bilanciato con fresca nota acida e sapida. Retrogusto fruttato, fresco e lungo.

Abbinamenti: Il Lamelle è ottimo per accompagnare piatti a base di pesce, primi piatti leggeri oppure formaggi freschi. Il momento ideale per berlo è durante l'aperitivo alla temperatura di 10-12°C.



“Fruttato e piacevole nella sua freschezza, il Lamelle è l'ultimo nato, il più esuberante nel suo essere l'unico bianco tra i nostri vini.”

Una sfida, quella della vinificazione in bianco, raccolta per dimostrare la varietà ed il potenziale di questo terroir, capace di andare al di là degli usuali schemi e preconcetti.”

DETTAGLI TECNICI

Uvaggio:
100% Chardonnay

Alcool
12,5% vol

Acidità totale
5,6 g/l

Estratto secco
21,2 g/l

pH **3,36**