

IL BORRO

TOSCANA

LAMELLE 2021

IGT TOSCANA

Il Lamelle è stato il primo vino bianco della nostra azienda. Il suolo di matrice metamorfica con ingenti presenze di fossili di conchiglie permette allo Chardonnay di esprimere al meglio tutta la propria complessità e freschezza.

Dopo un inverno caldo e con poche gelate e una primavera fresca e con scarse precipitazioni, l'inizio dell'estate è stato fresco, per poi continuare con temperature nella media, sebbene con poche precipitazioni. Fondamentali per la maturazione sono stati i rovesci di fine agosto. Il clima capriccioso ha influenzato le rese, ma i vini si prospettano espressivi e di grande qualità.

Uvaggio: Chardonnay 100%

Alcol: 13,5 %

Acidità totale: 5,4 g/l

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg e passaggio di una notte in cella frigo a 5°C

Fermentazione: 2 mesi in acciaio su fecce fini

Affinamento: 2 mesi in acciaio

Produzione: 60.000 bottiglie

Formati: 375 ml | 750 ml

Profilo: un bianco fresco eppure strutturato, che ha nella propria struttura e sapidità i suoi punti di forza.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: sentori di pesca bianca, mela e pera contornati da fiori di limone e biancospino fanno spazio a note di erbe mediterranee e citronella.

Gusto: fresco e bilanciato, con una piacevole nota minerale e sapida e un lungo retrogusto fruttato.

Abbinamenti: Ideale per piatti a base di pesce, primi piatti leggeri o formaggi freschi.

