

IL BORRO TOSCANA

LAMELLE 2022 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 freschezza, ottenendo un prodotto che non stanca mai il palato.

L'annata 2022 è stata caratterizzata da un clima secco e caldo, mitigato dalle abbondanti precipitazioni di Agosto e Settembre che non hanno però ostacolato le operazioni di vendemmia. Le condizioni metereologiche hanno influenzato soprattutto le rese, mentre i vini sono risultati espressivi e dotati di profumi intensi.

Uvaggio: Chardonnay 100%

Alcol: 13,00 %

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: tini d'acciaio

Invecchiamento: 2 mesi in acciaio su fecce fini

Affinamento: 2 mesi

Produzione: 62.000 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.

