

## Toscana Bianco IGT "Chagrè" – Baldetti



### LA VIGNA:

- Varietà di uva: Chardonnay 50% – Grechetto 50%
- Zona di produzione: Pietraia (ca. 290 metri s.l.m.)
- Epoca di vendemmia: Inizio settembre per lo Chardonnay, fine settembre per il Grechetto
- Vinificazione: Macerazione a freddo sulle bucce, fermentazione controllata a 18°C.
- Affinamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio e per almeno 2 mesi in bottiglia.

### IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino di grande lucentezza
- Profumo: Delicatamente floreale con sentore di frutti esotici
- Gusto: Fine, armonico e di equilibrata acidità.