



Senso Unico Chardonnay



Bianco IGP Toscana

SCHEDA TECNICA



Senso Unico Chardonnay

Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

Uve

100% Chardonnay

Temperatura

Servire tra i 4°C e i 6°C

Affinamento

Senso Unico Chardonnay affina con le proprie fecce per almeno 5 mesi

Quota Vigneto

400 metri sopra il livello del mare

Descrizione

Una piacevole freschezza accompagna pesca, albicocca e frutti esotici maturi. Un palato morbido affiancato da un'elegante mineralità e da una spalla acida che chiamano la beva. Un calice di sostanza, con una persistenza lunga e un piacevole finale secco e leggermente ammandorlato

Abbinamento

Un vino trasversale, abbinabile a delle tagliatelle ai porcini oppure con un ragù di cortile. Può accompagnare un coniglio in tegame, come uno scorfano in guazzetto

Gradazione alcolica

13%

Sistema di allevamento

Guyot



Bianco IGP Toscana

SCHEDA TECNICA