



# Senso Unico

## Chardonnay



**Bianco IGP Toscana**

SCHEDA TECNICA





# Senso Unico

## Chardonnay

### Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

### Uve

100% Chardonnay

### Gradazione alcolica

13%

### Temperatura

Servire tra i 4°C e i 6°C

### Sistema di allevamento

Guyot

### 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



**Bianco IGP Toscana**

SCHEDA TECNICA