

## DUECENTODIECI



### Produttore

Fattoria Bini

### Denominazione

IGT Toscana Chardonnay

### Annata

2014

### Uvaggio

100% Chardonnay

### Vendemmia

La vendemmia dello Chardonnay è molto precoce, e nelle nostre zone avviene solitamente verso la fine del mese di Agosto.

### Vinificazione

Parte del mosto ottenuto dopo che le uve Chardonnay vengono diraspate e delicatamente pigiate viene trasferito in *barriques* di rovere francese di terzo e quarto passaggio dove svolge la fermentazione alcolica. Il vino rimane sui propri lieviti in *barriques* per circa 6 mesi. L'altra parte del mosto è invece vinificata in acciaio ad una temperatura controllata di 16° C e, dopo un'attenta selezione qualitativa, il vino è assemblato e successivamente imbottigliato.

### Note degustative ed abbinamenti

Di colore bianco paglierino con riflessi dorati, al naso è ricco e complesso di frutta tropicale con note di agrumi. In bocca sapido, minerale, strutturato. L'acidità ben bilancia la dolcezza e la ricchezza del frutto.

È un vino di grande complessità ed allo stesso tempo elegante, ha un potenziale di invecchiamento elevato, può essere consumato subito o conservato in cantina per alcuni anni.

Adatto ad abbinamenti di pesce, crostacei, carni bianche e formaggi freschi.

Temperatura di servizio consigliata 12° C.

### Territorio

La vigna dello Chardonnay, di 9 Ha circa, ricade nel comune di Vinci e presenta un'esposizione sud, sud-ovest. Le viti sono allevate a Guyot, il sesto di impianto investe 4.800 piante per ettaro e l'età del vigneto è 15 anni.

### Riconoscimenti

4 grappoli su **Duemilavini 2016**

86/100 su **I vini di Veronelli 2016**

88/100 su **Luca Maroni 2016**