



LE GINESTRE

Toscana IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
1993	Bianco giovane e leggero	60% Sauvignon Blanc 40% Chardonnay	Castellina in Chianti (SI)

La dimostrazione che la Toscana è terra anche di vini bianchi, sia pure con vitigni internazionali. Un vino gradevolissimo da bere, dove la profondità dello Chardonnay e gli aromi del Sauvignon Blanc si fondono in un insieme delicato e sapido allo stesso tempo.

Note degustative: colore paglierino. Al naso ha profumi di pesca gialla, bosso, sambuco. Si percepiscono anche note di uva spina. Al palato entra rotondo e manifesta una struttura equilibrata, supportata da una fine acidità che gli conferisce una piacevole freschezza.

Abbinamenti: classico con pesce e crostacei, interessante con le carni bianche, perfetto anche in abbinamento ai salumi tipici toscani, dei quali riesce a ripulire la grassezza e ad armonizzare gli aromi.

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)

Tipo di terreno: calcareo, argilloso

Altimetria vigneti: 350-400 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot semplice o doppio

Densità d'impianto: da 3.000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 70 Ql

Epoca della vendemmia: fine di settembre

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in bottiglia

Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 4 mesi

Durata dell'affinamento in bottiglia: 4 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

