



## CANONICO

Toscana IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
1988	Bianco di grande struttura e longevità	100% Chardonnay	Castellina in Chianti (SI)

*Uno Chardonnay di grande struttura e mineralità, complesso, da bere anche fra qualche anno. Capace di reggere anche i piatti più saporiti, grazie alla vinificazione in barrique e al lungo affinamento in bottiglia. Uno Chardonnay di stile borgognone, per chi ama la profondità del gusto.*

**Note degustative:** giallo oro con riflessi paglierino. Sentori di fico, pera, pane tostato e mandorle con note di fieno e pesca bianca. Al palato è fresco, con un attacco iniziale di mela verde e un tocco di scorza d'arancia.

**Abbinamenti:** si accompagna bene con pesci salati e crostacei al forno. Consigliato anche con carni bianche fredde e formaggi erborinati.

**Comune di produzione:** Castellina in Chianti (SI)

**Tipo di terreno:** calcareo, argilloso

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

**Sistema di allevamento:** guyot capovolto

**Densità d'impianto:** da 2.500 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:** 40 Ql

**Epoca della vendemmia:** fine di settembre

**Vinificazione:** in barrique

**Fermentazione malolattica:** svolta

**Affinamento:** in barrique di rovere francese e bottiglia

**Durata dell'affinamento in barrique:** 3-4 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 10 mesi

**Formati disponibili:** 0,75 l

