



CASTIGLIONE DEL BOSCO

CHARDONNAY 2019

Classificazione

IGT Toscana

La storia del vino

Prodotto esclusivamente con uve Chardonnay. Vino fresco e fragrante, di grande eleganza ed equilibrio. Il tappo in vetro Vinolok® mantiene inalterate la freschezza e le note floreali.

L'annata 2019 in Toscana

La 2019 è stata un'annata con la A maiuscola per la Toscana. Un inverno asciutto, con piogge al di sotto della media recuperate ampiamente nel mese di maggio fresco e piovoso. Un'annata tardiva fin dalla ripresa vegetativa, segnata da un'estate temperata e priva di eventi atmosferici importanti che ha consentito maturazioni ottime ed un ottimo equilibrio vegetativo delle piante. Le piogge sono tornate a fine agosto, seguite da un ideale settembre fresco e ventilato. L'estate si è caratterizzata per siccità e per alte temperature, che hanno caratterizzato il quadro aromatico dello Chardonnay 2019.

Note di degustazione dell'Enologo

“I dettagli aromatici di questo vino raccontano molto del clima dell'annata. Giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso esprime belle note floreali impreziosite da continui rimandi a sentori agrumati. La buona acidità, unita ad una leggera sapidità e ad una decisa mineralità, rappresentano la possibilità di evoluzione di questo vino, caratterizzato da una marcata freschezza e fragranza. La bocca è tesa e vibrante, sostenuta da una piacevole acidità citrica.”



Cecilia Leoneschi, febbraio 2020