



CHAGRÈ

IGT Toscana Bianco

Un vino nato dall'intuizione di far coesistere lo Chardonnay, grande vitigno internazionale ed il Grechetto storico vitigno coltivato tra Umbria e Toscana. Questi due vitigni danno origine a vini completamente diversi ma se sapientemente assemblati riescono a sviluppare trame sensazionali ed un equilibrio unico.



Varietà di uva

Chardonnay 50% - grechetto 50%



Zona di produzione

Pietraia (ca. 290 metri s.l.m.)



Epoca di vendemmia

Inizio settembre per Chardonnay, fine settembre per Grechetto



Vinificazione

Macerazione a freddo sulle bucce, fermentazione controllata a 18°C



Affinamento

6 mesi in vasche d'acciaio e per almeno 2 mesi in bottiglia

Note Degustative



Colore

Giallo paglierino di grande lucentezza



Profumo

Delicatamente floreale con sentore di frutti esotici



Gusto

Fine, armonico e di equilibrata acidità



Grado alcolico

12% - 13% vol