



Fumaio

Toscana IGT

2024

VARIETA'

Chardonnay e Sauvignon

DESCRIZIONE

Perfetta interpretazione dei vini bianchi freschi di Banfi a Montalcino.

L'inverno mite e un aprile straordinariamente caldo hanno anticipato leggermente il germogliamento. I mesi di maggio e giugno piovosi e con temperature inferiori alla media sono stati seguiti da un luglio ed un agosto con temperature talmente elevate da inibire la fotosintesi e ritardare la maturazione. Nei primi giorni di settembre le temperature, improvvisamente scese sotto la media, sono state accompagnate da piogge frequenti che non hanno intaccato la qualità delle uve ancora da raccogliere. La raccolta Chardonnay è iniziata il 26 di agosto, mentre quella del Sauvignon il 3 di settembre.

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdastri; fruttato con sentori di agrumi e frutto della passione.

Ottimo a tutto pasto si accompagna perfettamente con primi e secondi piatti a base di pesce, come spigola al forno o calamari grigliati.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: separata delle due varietà con lieviti selezionati non *Saccharomyces* e *Saccharomyces* in tini di acciaio a temperatura controllata tra 13 e 15 °C.

Affinamento: in tini in acciaio con sosta sulle fecce per 3 mesi ca.



Alcol: 12%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:
0.75 l