



Ancherona

Toscana Igt 2021

Lo chardonnay, piantato generalmente in Toscana nelle zone meno vocate al Sangiovese, ha dato prova di esprimersi a ottimi livelli a San Felice grazie anche alla presenza di un terreno ed un microclima particolarmente favorevoli per questo vitigno. Ancherona è un bianco di buona struttura, complesso e con ottima capacità di invecchiamento. I piccoli fusti di rovere francese, dove il vino fermenta ed affina, conferiscono una piacevole e discreta nota tostata. Il nome, di origine etrusca, deriva da quello di un corso d'acqua (borro) nelle vicinanze della tenuta.

Caratteristiche Annata

L'annata 2021 è stata caratterizzata da inverno mite ed asciutto. Il germogliamento è stato di conseguenza anticipato alla fine di marzo per le varietà più precoci e per le vigne meglio esposte.

Nelle notti dell'8 e 9 aprile la temperatura è scesa alcuni gradi sotto zero riducendo notevolmente la produzione.

La primavera è stata fortunatamente piovosa permettendo alle piante di ben sopportare un'estate calda e lunga.

La produzione è stata scarsa ma come spesso succede alla poca quantità corrisponde un'ottima qualità.

Note di Degustazione e Abbinamenti

Colore giallo paglierino carico. Al naso emergono sensazioni di frutta esotica, fiori di acacia e calibrate note tostate e di vaniglia. Buona morbidezza ed una piacevole vena fresca. Finale lungo e persistente. Risotti di verdure, carni bianche e piatti di pesce.



SAN FELICE

Ubicazione Vigneti

San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)

Caratteristiche del Terreno

Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce.

Sistema di Allevamento

Cordone speronato

Vendemmia

Ultima settimana di agosto

Bottiglie Prodotte

5.300

Temperatura di Servizio
12 °C

Alcool
12% Vol

Invecchiamento
5-8 anni

Acidità Totale
7 g/l

Residuo Zuccherino
< 0,5 g/l

Formato

