



Avane

Chardonnay Toscana Igt 2021

Avane è lo storico nome del territorio che comprendeva anche il borgo di San Felice. Un nuovo bianco della nostra gamma prodotto interamente con uve Chardonnay provenienti da un singolo vigneto, che per caratteristiche di suolo e microclima non era ideale per il Sangiovese. L'etichetta raffigura una decorazione presente su un vaso etrusco rinvenuto, insieme ad altri reperti, in seguito ad alcuni scavi archeologici all'interno della nostra 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

Bouquet complesso e persistente di agrumi, fiori bianchi con spiccate note di ginestra e acacia. Al palato equilibrate sensazioni di freschezza e sapidità si uniscono a una piacevole morbidezza. Si sposa perfettamente con antipasti e primi piatti leggeri, carni bianche e sushi.



SAN FELICE

Ubicazione Vigneti

Vigna del Lago, San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena). Una zona con un microclima favorevole, su terreno di Alberese in cui lo Chardonnay esprime freschezza aromatica ed ampiezza al gusto.

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

Uvaggio

Chardonnay 100%

Vendemmia

3 settembre

Vinificazione e Affinamento

Raccolta manuale delle uve in cassette, nelle ore mattutine più fresche, macerazione pre-fermentativa ad una temperatura di 8° C. Fermentazione in parte in acciaio ed in parte in botticelle di rovere.

Affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Bottiglie Prodotte

3.300

Temperatura di Servizio

12 °C

Alcool

11,6% Vol

Invecchiamento

5-8 anni

Acidità Totale

6,8 g/l

Residuo Zuccherino

<0,5 g/l

Formato

