



In Avane

Chardonnay Toscana Igt 2023

SAN  FELICE

In Avane, deriva dall'etrusco Avenal, racchiude la traccia giunta fino a noi dell'antica presenza etrusca sul territorio di San Felice. In Avane rappresenta la nostra migliore espressione dello Chardonnay.

Caratteristiche Annata

Il 2023 è stato caratterizzato da una primavera più piovosa di quelle degli ultimi anni e questo ha richiesto un lavoro più attento e accurato in vigna, in particolare nella gestione della chioma, per prevenire eventuali malattie fungine. Il caldo dei mesi di luglio e di agosto non ha portato le vigne in stress idrico, in quanto le riserve di acqua, a seguito della primavera piovosa, sono risultate più che sufficienti. Inoltre, grazie alla stagione calda, non sono stati rilevati attacchi di insetti. La buona escursione termica fra le ore notturne e quelle diurne, nelle giornate di fine agosto e della prima parte di settembre, ha consentito alle uve di raggiungere una maturazione ottimale.

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 a primi piatti leggeri, carni bianche e sushi.

Ubicazione Vigneti Tenuta 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

Uvaggio Prevalenza Chardonnay

Vendemmia 4a settimana di agosto

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.

Temperatura di Servizio 12 °C

Alcool 12,5% Vol

Invecchiamento 5-8 anni

Acidità Totale 5,6% g/l

Residuo Zuccherino < 0,5 g/l

Formato

