

In Avane

Chardonnay Toscana Igt 2024

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

L'annata 2024 è stata equilibrata e favorevole alla qualità delle uve. L'inverno mite e le piogge regolari hanno garantito buone riserve idriche, mentre la primavera ha visto uno sviluppo vegetativo regolare. L'estate calda ma ventilata, con ampie escursioni termiche, ha preservato freschezza e aromi nelle uve bianche. La vendemmia si è svolta in condizioni ottimali, con uve sane e mature, delineando un'annata armoniosa, fresca e aromaticamente intensa.

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% Vol

Invecchiamento 5-8 anni

Acidità Totale 5,2 g/l

Residuo Zuccherino < 0,5 g/l

Formato

