



le Stinche
- LAMOLE -

IGT TOSCANA

Le Stinche



Tipo di vino: Bianco - Vino biologico

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica Toscana

Vitigni: Sauvignon blanc 50% e Chardonnay 50%

Annata: 2017 - 2018

Alcol: 13%

Abbinamenti: È un'ottimo aperitivo; se ne consiglia l'abbbinamento con formaggi di media stagionatura, vellutate di verdura e carni bianche.

Non sono esclusi abbinamenti più arditi anche con piatti di carne rossa.

INFORMAZIONI TECNICHE:

Formato: 0,75l

Zona di Produzione: Lamole, Chianti Classico, Toscana.

Vinificazione:

Criomacerazione (5-10 °C) per 48 ore, decantazione e avvio alla fermentazione in inox con controllo della temperatura. Se possibile viene evitata la malolattica.

Invecchiamento:

6 mesi in tini di acciaio inox. I successivi 9 mesi in bottiglia.

Il vigneto, allevato a Guyot, si trova in cima a un poggio a quasi 700 metri s.l.m.

L'esposizione è ad Ovest, l'impianto è con classici filari sistemi sulla pendenza a rittochino nell'anno 1991.

Nel 2016 il vigneto è stato ampliato con filari a girapoggio. Terreni di disfacimento del massiccio del Chianti.