





LA PIETRA

2016

Toscana IGT

LA TERRA

Zona di Produzione: prodotto con uve provenienti dai vigneti delle Tenute del Cabreo situati sui colli di Panzano in Chianti

Altitudine: circa 450 mt s.l.m.

L'UVA

Vitigni: Chardonnay 100%

Densità di impianto: 5.000 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: in media 7 t. di uva

Resa uva: circa 60%

IN CANTINA

Vinificazione: pressatura soffice e decantazione a freddo per 24 ore. Parziale fermentazione alcolica in carati di rovere francese tostati (50% nuovi e 50% di un anno)

Maturazione: 12 mesi in carati di rovere tostati con "bâtonnage"

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia

IL VINO

Degustazione: Colore giallo canarino allegro con riflessi verdognoli, brillante fino al cristallino; al naso aromi esuberanti di frutti esotici fino all'eleganza armonica del fiore di acacia. Intenso fino a potente, altamente caratterizzato. Asciutto con grande equilibrio acidico, sapido fino al salino, equilibrato fino all'armonia, corposo e persistente. Grande capacità di terziarizzare, in grado di mineralizzare come pochi vini bianchi al mondo.

Prima vendemmia: 1983

Shelf life: fino a 15 anni

Curiosità: La Pietra è stato uno tra i primissimi bianchi italiani ad aver svolto la maturazione in legni piccoli di origine francese