



# BALTEA CHARDONNAY DOC BIO

Valdarno di Sopra DOC 2021

**Campo del Monte**

---

Baltea è un vino bianco biologico di chardonnay in purezza della doc Valdarno di Sopra. Baltea significa balza in latino questo nome identifica il vino con il territorio del Valdarno di Sopra caratterizzato dalle sue spettacolari balze, paesaggio illustrato da Leonardo da Vinci nella Gioconda.

Baltea 2021 dai profumi di frutta esotica e mela, di sapiente sapidità e freschezza si evolve nella sua complessità fermentando in barrique francesi di tipo semillion.

L'annata 2021 è particolarmente fresca, sapida e minerale ben bilanciata tra alcol e corpo. E' un vino fine ed armonico adatto a piatti di pesce e crostini toscani di funghi e pollame,

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Valdarno di Sopra
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2021
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Localizzazione</b>	Valdarno di sopra
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Chardonnay 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Zuccheri</b>	3,5 g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Bianco paglierino con riflessi verdognoli
<b>Gusto</b>	Sapido, franco, ampio, pietra focaia e sapori terziari
<b>Profumo</b>	Frutta tropicale e mela
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di crostini stufato, antipasti di crostini di pollame stufato, secondi piatti di spigole e cernie arrosto
<b>Temperatura di servizio</b>	14

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** ULTERIORI PREMI E RICONOSCIMENTI MERANO 2018 AWARD ROSSO ;Bibenda 3 Grappoli ;Ulteriori premi e riconoscimenti Luca Maroni 90 punti

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Altitudine</b>	270 m

**Tipologia terreno** Franco limoso privo di scheletro  
**Allevamento** Cortina semplice a cordone speronato  
**Densità impianto** 3500  
**Età ceppi** 28  
**Resa per ettaro** 50  
**Epoca vendemmia** Fine agosto inizio settembre  
**Tipo raccolta** Manuale  
**Metodi di difesa** Biologica  
**Vinificazione** In bianco  
**Affinamento** Bottiglia  
**Solfiti** 18  
**Invecchiamento** 4  
**consigliato**