



Baltea Chardonnay

Valdarno di Sopra DOC 2018

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 2018 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 2018 è particolarmente fresca e morbida 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

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Valdarno di Sopra
Denominazione	DOC
Annata	2018
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Arezzo
Certificazione	Biologico
Vitigno	Chardonnay 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Zuccheri	4,1 g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Ulteriori premi e riconoscimenti Merano 2018 award rosso
--------------	--

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Altitudine	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

Maturazione Barrique francesi di media tostatura

Affinamento Bottiglia

Solfiti 25

Invecchiamento 4

consigliato