BALTEA VDS CHARDONNAY DOC 2024 BIOLOGICO

Valdarno di Sopra DOC 2024

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 2024 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 2024 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

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Valdarno di Sopra
Denominazione	DOC
Annata	2024
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Valdarno di Sopra
Certificazione	Biologico
Vitigno	Chardonnay 100%
Gradazione	14.50 % vol.
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 ;Bibenda 3 Grappoli ;Ulteriori premi e riconoscimenti Luca Maroni 90 punti

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
Affinamento	Bottiglia
Solfiti	18
Invecchiamento consigliato	4