



## LE GINESTRE

Toscana IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
1993	Bianco giovane e leggero	60% Sauvignon Blanc 40% Chardonnay	Castellina in Chianti (SI)

*La dimostrazione che la Toscana è terra anche di vini bianchi, sia pure con vitigni internazionali. Un vino gradevolissimo da bere, dove la profondità dello Chardonnay e gli aromi del Sauvignon Blanc si fondono in un insieme delicato e sapido allo stesso tempo.*

**Note degustative:** colore paglierino. Al naso ha profumi di pesca gialla, bosso, sambuco. Si percepiscono anche note di uva spina. Al palato entra rotondo e manifesta una struttura equilibrata, supportata da una fine acidità che gli conferisce una piacevole freschezza.

**Abbinamenti:** classico con pesce e crostacei, interessante con le carni bianche, perfetto anche in abbinamento ai salumi tipici toscani, dei quali riesce a ripulire la grassezza e ad armonizzare gli aromi.

**Comune di produzione:** Castellina in Chianti (SI)

**Tipo di terreno:** calcareo, argilloso

**Altimetria vigneti:** 350-400 mt. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** guyot semplice o doppio

**Densità d'impianto:** da 3.000 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:** 70 Ql

**Epoca della vendemmia:** fine di settembre

**Vinificazione:** in acciaio

**Fermentazione malolattica:** svolta

**Affinamento:** in bottiglia

**Durata dell'affinamento preimbottigliamento:** 4 mesi

**Durata dell'affinamento in bottiglia:** 4 mesi

**Formati disponibili:** 0,75 l

