



---

## CHARDONNAY TOSCANA IGT

---

Una Proprietà, un unico Enologo, tre cantine nelle tre principali zone vitivinicole della Toscana, una grande sinergia tra i comparti del gruppo di proprietà di Elisabetta Gnudi Angelini. Questa è la motivazione che ha portato alla nascita del nuovo Chardonnay Igt prodotto con uve provenienti dalle tre aziende: Caparzo, Borgo Scopeto e Doga delle Clavule. Lo stemma storico familiare si presta in maniera sorprendente a rappresentare le tre aziende: nello scudo si riconoscono tre rose a simboleggiare le tre aziende vitivinicole.

**FERMENTAZIONE ALCOLICA:** fermentazione separata in bianco a temperatura controllata 16-18 °C per 15/16 giorni. Per una parte dello Chardonnay viene bloccata la fermentazione per conservare ¾ grammi zucchero litro.

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** non viene effettuata

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,50%

**ACIDITÀ:** 5 ‰

**PRIMO ANNO PRODUZIONE:** 2013

**COLORE:** tonalità comprese fra il giallo paglierino e il giallo dorato, carico e luminoso.

**PROFUMO:** E' un vino dal profumo intenso ed elegante, con note fruttate di albicocca e pera matura seguite da aromi di frutta esotica.

**SAPORE:** dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12°C



### CAPARZO

Strada Provinciale del Brunello Km 1,700

Località Caparzo 53024 Montalcino (Siena)

Tel. +39 0577 848390 +39 0577 847166 - Fax +39 0577 849377

info@caparzo.com - www.caparzo.com