



# Chardonnay “*Maria Vinci*”

## Descrizione

Cullato dalla dolce brezza tirrenica, lo Chardonnay “Maria Vinci” è coltivato su terreni sassosi e leggermente calcarei con substrato di argilla rossa.

Fermenta e matura per circa un anno in barrique francesi ed è affinato per 6 mesi in bottiglia per poi esprimere la personalità del vitigno e i caratteri di questa parte di territorio: colore giallo vibrante, profumi intensi e complessi che ricordano fiori bianchi, limoni e nocciola tostata, e gusto bilanciato nel quale sapidità e buona acidità in avvio anticipano una morbida pienezza.

Un classico Chardonnay e un ottimo compagno di viaggio.

## Scheda tecnica

**CATEGORIA:** Vino bianco

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE:** IGT/IGP Toscana

**FORMATO:** 75 cl

**SAPORE:** secco

**STILE DEL VINO:** fruttato, buona struttura

**VARIETÀ:** Chardonnay 100%

**ALCOOL:** 13% vol.

**MATURITÀ DI CONSUMO:** 5 anni

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 °C

**NOTA ALLERGICA:** contiene solfiti

---

**Abbinamento:** *crostacei, pesci di mare e d'acqua dolce, carni bianche, piatti vegetariani.*

