

IL BORRO TOSCANA

LAMELLE 2025 IGT TOSCANA

Il Lamelle è stato il primo vino bianco della nostra azienda. Il suolo di matrice metamorfica con ingenti presenze di fossili di conchiglie gli permette di esprimere al meglio tutta la propria freschezza, ottenendo un prodotto che non stanca mai il palato.

L'annata 2025 si è aperta con un clima caratterizzato da temperature miti e scarse precipitazioni che è perdurato fino a primavera inoltrata. Alcune piogge hanno segnato l'inizio dell'estate, che è stata nel suo insieme secca e calda. Le piogge di Settembre ed Ottobre hanno riequilibrato lo squilibrio idrico, per una vendemmia di uve che promettono vini dallo spiccato bouquet floreale e basso grado alcolico.

Uvaggio: Chardonnay 100%

Alcol: 12,5 %

Raccolta: a mano, in cassette da 10 kg e passaggio di una notte in cella frigo a 5°C

Fermentazione: tini d'acciaio

Invecchiamento: 3 mesi in acciaio su fecce fini

Affinamento: 2 mesi

Produzione: 80.000 bottiglie

Formati: 375 ml | 750 ml

Profilo: un bianco fresco eppure strutturato, che ha nella propria struttura e sapidità i suoi punti di forza.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: sentori di pesca bianca, mela e pera contornati da fiori di limone e biancospino fanno spazio a note di erbe mediterranee e citronella.

Gusto: fresco e bilanciato, con una piacevole nota minerale e sapida e un lungo retrogusto fruttato.

Abbinamenti: ideale per piatti a base di pesce, primi piatti leggeri o formaggi freschi.



Scopri di più



IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA (TOSCANA)

