

IL BORRO TOSCANA

LAMELLE 2023 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.

Nel 2023, ad un inverno relativamente caldo e siccitoso si è susseguita una primavera piovosa, con temperature nella norma. In estate alcuni picchi di calore iniziali hanno lasciato posto ad un Agosto mite e ad un Autunno caldo. L'andamento climatico ha influenzato le rese, ma le temperature più basse hanno permesso di ottenere vini dall'affascinante quadro aromatico.

Uvaggio: Chardonnay 60%, Vermentino 20%, Viognier 10%, Trebbiano 10%

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: 2 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.

